blue

blue

fly smart

WORLD AIRLINE WINNER SKYTRAX AWARDS 2024

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ **AEGEAN** & ΤΗΣ **OLYMPIC AIR**
AEGEAN & **OLYMPIC AIR** INFLIGHT MAGAZINE
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΑΣ ΤΕΥΧΟΣ - YOUR FREE COPY TO TAKE HOME



ISSN 9772945138001

25 years

AEGEAN

A STAR ALLIANCE MEMBER

NAXOS: SUN-KISSED BEACHES AND ANCIENT MYSTERIES

AEGEAN 25 A STAR ALLIANCE MEMBER

SEPTEMBER - OCTOBER 2024







thedolli.com
Mitropoleos 49, Athens



A HOTEL TO LIVE®

THE DOLLI®

AT ACROPOLIS



THE DOLLI'S ONE-OF-A-KIND VIEW OF THE CLASSICAL WORLD

GRECOTEL

ROLEX

BVLGARI

OMEGA

ZENITH
WATCH MANUFACTURE SINCE 1865

PANERAI

JAEGER-LECOULTRE

TUDOR

Grand Seiko

BREITLING
1884

TAG Heuer

U-BOAT
ITALO FONTANA

LONGINES

NOMOS
GLASHÜTTE

TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

BOMBERG

ORA KESSARIS

ATHENS • MYKONOS • GOLDEN HALL • COSTA NAVARINO


KESSARIS
ATHENS • MYKONOS • GOLDEN HALL • COSTA NAVARINO
www.kessaris.gr



© Copyright. All Rights Reserved

Emotions made in Santorini



THE VOLCANIC FLOWER COLLECTION

Design by Yiorgos Poniros

PONIROS

MASTERPIECES OF GREEK JEWELLERY

MYKONOS
DOWNTOWN, Kalogera Str.
WATERFRONT, Agia Anna
M: +30 6983344800

ATHENS
LANDMARK BOUTIQUE
30 Mitropoleos Str,
T: +30 210 3233066

SANTORINI
FIRA, Goldstreet,
M: +30 6986090200
OIA, M: +30 6971600000

www.poniros.com instagram.com/ponirosjewellery



MYCONIAN COLLECTION
est. 1979

DEOS
THE SET COLLECTION

PANOPTIS ESCAPE
SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

AVATON
a member of DESIGN HOTELS

VILLA COLLECTION
LEGEND Preferred HOTELS & RESORTS

AMBASSADOR
RELAIS & CHATEAUX.



a member of DESIGN HOTELS

KENSHŌ ORNOS BEACH

KORALI RELAIS & CHATEAUX.

NAIA LVX Preferred

IMPERIAL LEADING HOTELS

ROYAL LEADING HOTELS

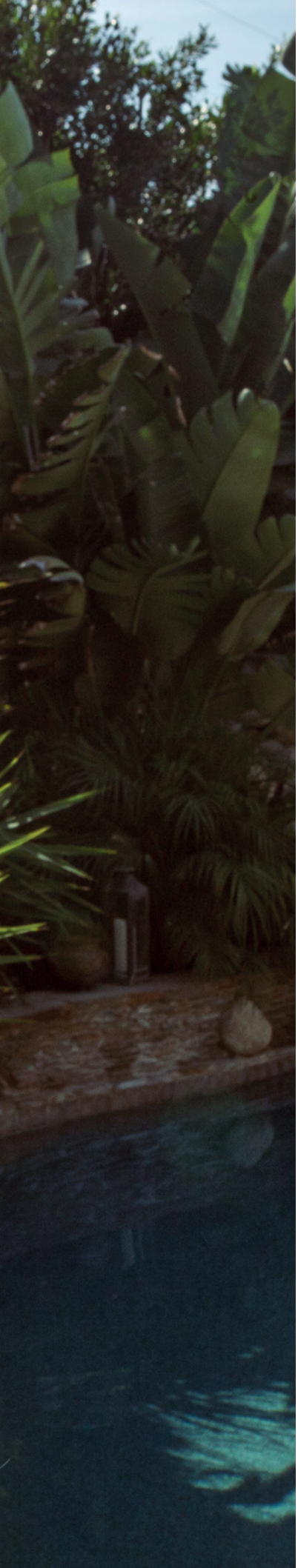
UTOPIA RELAIS & CHATEAUX.

KYMA a member of DESIGN HOTELS

SUNRISE AGRARI BEACH

www.myconiancollection.gr





ZOLOTAS

1895



HELIOS COLLECTION

Precious Sunrays in Gold

10 Panepistimiou Avenue, Athens, 106 71 | +30 210 360 1272
72 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris, 75008 | +33 (0) 171183268
www.zolotas.gr











Contemporary Luxury Kefalari, Athens

Set in lush gardens of 2,747 m^2 facing onto a park, this superb modern villa of 596 m^2 offers perfect comfort with high tech features and a swimming pool.

CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE

Contemporary Luxury
Kefalari, Athens



6 Panepistimiou St., Athens 106 71
Tel.: +30 210 3643112
ploumis-sotiropoulos.gr

PLOUMIS SOTIROPOULOS

REAL ESTATE BROKERS EST 1924



NIKOS KOULIS



ATHENS - MYKONOS - PAROS

NIKOSKOULIS.COM


+30 22860 27313 | alexandrosjewelry.gr
ALEXANDROS
FORUM
INK DESIGN


ALEXANDROS
JEWELRY
SANTORINI | FIRA ◆ OIA



ANAX RESORT & SPA



PETINOS HOTEL





AEONIC SUITES & SPA

NISSAKI BOUTIQUE HOTEL


PETINOS'
Resorts
OF MYKONOS
Unwind & rejuvenate in style
Saint JOHN MYKONOS
AEONIC
SUITES & SPA MYKONOS
ANAX
Nissaki
BOUTIQUE HOTEL
Mykonos • Greece
HOTEL petinos MYKONOS
PETINOS BEACH HOTEL
Jenny's Summer Houses
www.resortsofmykonos.info

Villa Katy

BY L. MARIS

Minimalist Opulence









Managed by

etouri

vacation rental management

Elounda Agios Nikolaos, 72100 Greece

www.mariseloundavillas.com

www.LMaris.com

L. MARIS

AGIOS NIKOLAOS: A. Koundourou 20, Crete | **HOTEL ELOUNDA BEACH:** Elounda, Crete
SHOW ROOM: 21 Voukourestiou, Athens



ROLEX
VACHERON CONSTANTIN
BREITLING 1884
ULYSSE NARDIN
LONGINES
DAMIANI
MARCO BICEGO
GIOVANNI FERRARIS
VICENZA FOPE DAL 1929
ÖRO TREND ITALIAN JEWELLERY
ROBERTO COIN
PASQUALE BRUNI
BARAKA
Zancan
orofasma


MITSIS
Create your own story
23 Hotels & Resorts in Greece
to live your greatest stories
ATHENS • CORFU • CRETE
KAMENA VOURLA • KOS • RHODES • SANTORINI
www.mitsis.com







GEORGES

5 Pandrosou street, Plaka
Athens 10556, Greece

t: (+30) 210 3247 896
e: info@georgesjewellery.gr
www.georgesjewellery.gr

THE ELLINIKON
by
LAMDA DEVELOPMENT

Living life, the ELLINIKON way

Set on the beautiful Athens Riviera, The Ellinikon represents the largest urban regeneration project in Europe. The development is unique for its size — three times larger than Monaco— its year-round mild Mediterranean weather, as well as its scale and potential.

Masterplanned by world renowned Foster + Partners, The Ellinikon will set a new standard for sustainable urban living. It is being built around the largest coastal park in Europe, featuring a 15-minute city, smart infrastructure and state-of the art shopping, leisure and cultural experiences.



Coastal Front – The Ellinikon



LITTLE ATHENS

A vibrant new neighborhood



Prime location next to The Ellinikon Park & Beach

Welcome to Little Athens, a vibrant neighborhood of The Ellinikon, offering an unparalleled experience to its residents - the park, the beach, shaded pathways, exceptional activities, and the vitality of a year-round, growing and thriving community.

Designed by prominent local and international architects, Little Athens will feature more than 1,000 exceptional homes that live in unity with green spaces, shopping, facilities, and a buzzing social scene. The apartments have been designed to offer comfortable layouts in 1- to 5-bedroom configurations.



Discover your future home at The Ellinikon

+30 211 199 3903

sales@lamdadev.com

TheEllinikon.com.gr


ΔΕΗ
blue
Σταθμός ταχυφόρτισης
έως 300 kW DC
12'

Green mobility today is ...blue

E-mobility has changed the way we move. **DEI blue,** one of the most extensive charging networks in south-eastern Europe, provides easier access to e-mobility, with a **dynamically expanding** network of **2.200 charging points.**

Today, **280 EV fast chargers** are conveniently located across Greece, making the charging of electric cars **even faster.**

Using energy exclusively from Renewable Energy Sources, **DEI blue** offers a world of services for all!

Download the updated PPC blue app

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

The future is charging

deiblue.com

blue

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΤΗΣ AEGEAN AIRLINES
Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών «Ελευθέριος Βενιζέλος», Κτήριο 57, 190 19 Σπάτα Αττικής, τηλ. 210-62.61.700

Διευθύντρια: Σταυρούλα Σαλούτση (saloutsi.stavroula@aegeanair.com)
Creative Director: Σωτήρης Σελαϊδινάκος
Αρχισυντάκτες: Κατερίνα Ι. Ανέστη, Κώστας Φαρμάκης
Travel Editor: Φώτης Βαλλάτος

Συνεργάτες: Γιώργος Αρχιμανδρίτης, Ξένια Γεωργιάδου, Ελένη Ψυχούλη
Μεταφράσεις: Γιώργος Κολυβάς, Χριστίνα Στέρμη
Διόρθωση Ελληνικών Κειμένων: Δήμητρα Καράμπελα, Αλεξάνδρα Σφυρή
Διόρθωση Αγγλικών Κειμένων: Don Domonkos, Damian Mac Con Uladh, Αλέξανδρος Βαγενάς
Travel Coordinator: Όλγα Βαλασάκη
Γραμματεία: Ευαγγελία Σωτηροπούλου

Φωτογράφοι: Γιώργης Γερόλυμπος, Μάρα Δεσύπρη, Διονύσης Κουρής, Επαμεινώνδας Κουτσούκης
Fashion Editor: Ντάντα Ιωαννίδου
Art Direction & Set Design: Νίκος Υφαντής
Videographer: Βλαδίμηρος Νικολούζος
Αεροφωτογραφία / Χειριστής drone: Γιώργος Παππάς
Photo Editor: Νάσια Διαμαντίδη
Επεξεργασία Εικόνας: Στέλιος Βαζουράκης, Στέφανος Κούρος, Βαγγέλης Κυριακός
Πρακτορεία: AK IMAGES, IDEAL IMAGE, SHUTTERSTOCK, VISUAL HELLAS

Παραγωγή – Έκδοση Εντύπου: ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΟΝ. Α.Ε.
Εθνάρχου Μακαρίου και Δ. Φαληρέως 2, Νέο Φάληρο 185 47, τηλ. 210-48.08.000, φαξ: 210-48.08.202
Διευθυντής Σύνταξης Περιοδικών και Ειδικών Εκδόσεων: Γιώργος Τσίρος

Διεύθυνση Διαφήμισης: Σοφία Τσέπα (τηλ. 210-48.08.506, email: stsepa@kathimerini.gr)
Γραμματεία Διαφήμισης: Μαρίνα Χιώτη (τηλ. 210-48.08.236, email: mchioti@kathimerini.gr, emporiko@kathimerini.gr)

ΔΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ
Οι γνώμες που εκφράζονται στα κείμενα του περιοδικού δεν αντιπροσωπεύουν αναγκαστικά τις απόψεις της Aegean Airlines.
Δεν επιτρέπεται αναδημοσίευση ή αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς τη γραπτή συναίνεση της Aegean Airlines.
Το περιοδικό διατίθεται δωρεάν.

ISSN 2945-1388

PROPERTY OF AEGEAN AIRLINES
Athens International Airport, Building 57, 190 19 Spata, Greece, tel. +30 210-62.61.700

Editor in Chief: Stavroula Saloutsi (saloutsi.stavroula@aegeanair.com)
Creative Director: Sotiris Selaidinakos
Senior Editors: Katerina I. Anesti, Kostas Farmakis
Travel Editor: Fotis Vallatos

Writers: Yorgos Archimandritis, Xenia Georgiadou, Eleni Psihouli
Translations: George Kolyvas, Christine Sturmey
Copy Editing (Greek): Dimitra Karampela, Alexandra Sfyri
Copy Editing (English): Don Domonkos, Damian Mac Con Uladh, Alex Vagenas
Travel Coordinator: Olga Valasaki
Secretary: Evangelia Sotiropoulou

Photographers: Mara Desipris, Dionysis Kouris, Epaminondas Koutsoukis, Yorgis Yerolymbos
Fashion Editor: Dada Ioannidou
Art Direction & Set Design: Nikos Yfantis
Videographer: Vladimiros Nikolouzos
Aerophotography / Drone operator: George Pappas
Photo Editor: Nasia Diamantidis
Photoshop: Stefanos Kouros, Vangelis Kyriakos, Stelios Vazourakis
Photo Agencies: AK IMAGES, IDEAL IMAGE, SHUTTERSTOCK, VISUAL HELLAS

Production - Publishing: NEES KATHIMERINES EKDOSEIS SINGLE-MEMBER S.A
Ethnarhou Makariou & 2 Falireos St., Athens 185 47, tel. +30 210-48.08.000, fax 210-48.08.202
Managing Editor of Magazines and Special Publications: Giorgos Tsiros

Advertising Director: Sofia Tsepa (tel. +30 210-48.08.506, email: stsepa@kathimerini.gr)
Advertising Assistant: Marina Chioti (tel. +30 210-48.08.236, email: mchioti@kathimerini.gr, emporiko@kathimerini.gr)

BLUE IS ISSUED BIMONTHLY
Aegean Airlines does not necessarily share the opinions expressed in Blue.
It is illegal to reproduce any part of this publication without the written permission of Aegean Airlines.
This magazine is distributed free of charge.

PATEK PHILIPPE
GENEVE





TWENTY~4 AUTOMATIC

BEGIN YOUR OWN TRADITION

stella vildiridis®
THE FOURTH GENERATION
Corner of 11 Voukourestiou
& 8 El.Venizelou str · ATHENS
Tel. 2103 219408 · 2103 635145

Contents 104



34. **Editorial**

36. **AEGEAN MRO & ATO**
Το πρώτο Κέντρο Υπηρεσιών Συντήρησης Πτητικών Μέσων και το πρώτο Κέντρο Προσομοιωτών Πτήσεων και Εκπαίδευσης Πληρωμάτων στην Ελλάδα / The first Maintenance, Repair and Overhaul Facility and the first Simulation Facility for pilots and cabin crew members in Greece

53. **Agenda**

84. **Greek Youth Symphony Orchestra**
Η Ελληνική Συμφωνική Ορχήστρα Νέων στη θρυλική σκηνή του Carnegie Hall / The Greek Youth Symphony Orchestra at famed Carnegie Hall

88. **Emma Lavigne**
Η γενική διευθύντρια της Συλλογής Pinault μιλάει στο Blue. / The general director of the Pinault Collection talks to Blue.

101. **A-List**
Τα καλύτερα νέα εστιατόρια, καταστήματα και τάσεις / The best new restaurants, shopping destinations and more

110. **Paros**
Στην πρωτοπορία της γαστρονομίας και της τέχνης / At the forefront of gastronomy and art

138. **Main Story**
Νάξος, το νησί της ευδαιμονίας / Naxos, the blissful island

168. **Naxos**
Μύηση στη γεύση και στη δημιουργία / A plunge into flavour and creativity

192. **Milos**
Το νησί των χρωμάτων / Island of colours

214. **Corfu**
Διαδρομές πέρα από την πόλη / Beyond the main town

232. **Warsaw**
Η δυναμική μητρόπολη της Κεντρικής Ευρώπης / Central Europe's dynamic metropolis



Φωτογραφία: Μάρα Δεσύπρη / Photography: Mara Desipris

Νάξος / Naxos

Φόρεμα H&M Studio

PATRÓN™

EL CIELO



RADIANTLY SMOOTH, NATURALLY SWEET.

www.apolafste.ypefthina.eneap.gr

Απολαύστε υπεύθυνα





CLAIRE DORN



252. **Edinburgh**
Η χαρισματική πόλη / The charismatic city

AEGEAN FILES

273. **AEGEAN Services**

296. **Business Lounge**

300. **AEGEAN Wine List**
Τα διαμάντια του ελληνικού αμπελώνα
/ Outstanding wines from the vineyards of Greece

302. **Fleet**
Ο στόλος της AEGEAN και της Olympic Air
/ The AEGEAN and Olympic Air fleet



venetia vildiridis®

THE FOURTH GENERATION

PATEK PHILIPPE GENEVE · ULYSSE NARDIN · PARMIGIANI FLEURIER · CORUM AVANT-GARDE SINCE 1955

ATHENS • 14 Voukourestiou Street | corner of 11 Vouiourestiou & 8 El. Venizelou Street
KIFISSIA • 19 Kassaveti Street | MYKONOS • Santa Marina Resort and Villas, Ornos
www.venetiavildiridis.com | shop.venetiavildiridis.com

Φίλες και φίλοι,

Άλλο ένα ελληνικό καλοκαίρι μαζί με την AEGEAN να ολοκληρώνει με επιτυχία το μεγαλύτερο θερινό πρόγραμμα στην ιστορία της και να ετοιμάζεται για ένα ακόμα πιο φιλόδοξο χειμερινό. Συγκεκριμένα, από τον Οκτώβριο ξεκινούν οι πτήσεις μας προς το Άμπου Ντάμπι στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, συμπληρώνοντας τις απευθείας πτήσεις μας προς Ντουμπάι που ξεκίνησαν τον περασμένο χρόνο, καθώς και τις άλλες πτήσεις μας σε χώρες του Κόλπου και της Μέσης Ανατολής, όπως στο Ριάντ, στην Τζέντα, στο Αμμάν και στη Βηρυτό.

Για πρώτη φορά στα χρονικά, συνδέουμε την Αθήνα με τις Κανάριες Νήσους στον Ατλαντικό Ωκεανό. Οι νέες απευθείας πτήσεις προς το Λας Πάλμας θα ξεκινήσουν τον Φεβρουάριο του 2025, δίνοντάς σας την ευκαιρία για «καλοκαιρινές διακοπές» μέσα στον χειμώνα. Με διάρκεια πτήσης πεντέμισι ωρών, θα είναι ο πιο μακρινός προορισμός της AEGEAN.

Ταυτόχρονα, επενδύουμε συστηματικά στην ανάπτυξη της δεύτερης μεγαλύτερης βάσης μας, στη Θεσσαλονίκη. Από τις 28 Οκτωβρίου ξεκινούν απευθείας πτήσεις προς το Άμστερνταμ. Επιπλέον, συνεχίζουμε έμπρακτα την προσπάθεια μείωσης της εποχικότητας σε μήνες εκτός αιχμής, αυξάνοντας κατά 10% τις διαθέσιμες θέσεις προς διεθνείς προορισμούς από Αθήνα και Θεσσαλονίκη τον Οκτώβριο.

Αποτέλεσε επίσης ιδιαίτερη χαρά και τιμή να μεταφέρουμε τα μέλη της ελληνικής αποστολής, την «Team HELLAS», στους Ολυμπιακούς και στους Παραολυμπιακούς Αγώνες που έγιναν στο Παρίσι. Η AEGEAN εδώ και 25 χρόνια στηρίζει έμπρακτα τον ελληνικό αθλητισμό και ταξιδεύει τις εθνικές ομάδες και τους αθλητές μας σε κορυφαίες αθλητικές διοργανώσεις, όπου χαρίζουν στη χώρα μας σημαντικές παγκόσμιες διακρίσεις.

Τέλος, με ιδιαίτερη υπερηφάνεια παρουσιάζουμε σε αυτό το τεύχος το νέο μας Κέντρο Υπηρεσιών Συντήρησης Πτητικών Μέσων και το Κέντρο Προσομοιωτών Πτήσεων και Εκπαίδευσης Πληρωμάτων. Μια επένδυση που υλοποιήθηκε σε χρόνο-ρεκόρ, βρίσκεται ήδη σε λειτουργία, ενισχύει την εξωστρέφεια της αερομεταφοράς στην Ελλάδα και δημιουργεί μια σύγχρονη, ολοκληρωμένη εκπαιδευτική υποδομή.

Σας ευχαριστούμε που επιλέγετε την AEGEAN και την Olympic Air για τα ταξίδια σας.

Ευτύχιος Βασιλάκης,
Πρόεδρος

Dear Friends,

Another Greek summer has seen AEGEAN successfully complete the largest summer programme in its history and is now gearing up for an even more ambitious winter season. Starting in October, we will launch flights to Abu Dhabi in the United Arab Emirates, adding to our existing direct flights to Dubai, which began last year, as well as our other services to Gulf and Middle Eastern destinations such as Riyadh, Jeddah, Amman and Beirut.

For the first time in our history, we will be connecting Athens with the Canary Islands in the Atlantic Ocean. New direct flights to Las Palmas will commence in February 2025, offering you the opportunity for a "summer break" in the middle of winter. With a flight time of 5.5 hours, it will be AEGEAN's most distant destination.

Simultaneously, we are making significant investments in the development of our second-largest base in Thessaloniki. Direct flights from there to Amsterdam will begin on 28 October. Additionally, we are continuing our efforts to reduce seasonality during off-peak months by increasing the number of available seats to international destinations from Athens and Thessaloniki by 10% in October.

It was also a special pleasure and honour to transport the members of the Greek delegation, "Team HELLAS," to the Olympic and Paralympic Games in Paris. AEGEAN has been actively supporting Greek sports for 25 years, proudly carrying our national teams and athletes to major sports events, where they bring pride and significant distinctions to our country.

Finally, we are delighted to introduce in this issue our new Maintenance, Repair and Overhaul Facility and our Simulation Facility for pilots and cabin crew members. This investment, implemented in record time and now fully operational, strengthens the global reach of air transport in Greece and establishes a modern, integrated training infrastructure.

Thank you for choosing AEGEAN and Olympic Air for your travels.

Eftichios Vassilakis
Chairman

HUBLOT



GOFAS

ATHENS THESSALONIKI MYKONOS
SANI RESORT SANTORINI

www.gofas.gr

SPIRIT OF BIG BANG
MYKONOS BOUTIQUE
TITANIUM CARBON BLUE

Worldwide Exclusivity
Limited Edition of 50 pieces



ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΣΤΗΝ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ AEGEAN

Το Blue παρουσιάζει τις νέες εγκαταστάσεις συντήρησης και εκπαίδευσης της AEGEAN. Το Κέντρο Υπηρεσιών Συντήρησης Πτητικών Μέσων και το Κέντρο Προσομοιωτών Πτήσεων και Εκπαίδευσης Πληρωμάτων είναι πια σε λειτουργία, δημιουργώντας ένα αεροπορικό οικοσύστημα μοναδικό στην Ελλάδα σε ένα από τα πρώτα «πράσινα» hangar της Ευρώπης.



Αεροσκάφη A320neo σε φάση συντήρησης στο νέο υπόστεγο. Ο χώρος είναι αρκετός για ταυτόχρονη συντήρηση ή επισκευή έως 12 αεροσκαφών. / A320neo aircraft undergoing maintenance in the new hangar. The space is large enough to accommodate the simultaneous maintenance or repair of up to 12 aircraft.

A NEW ERA IN AEGEAN'S EVOLUTION

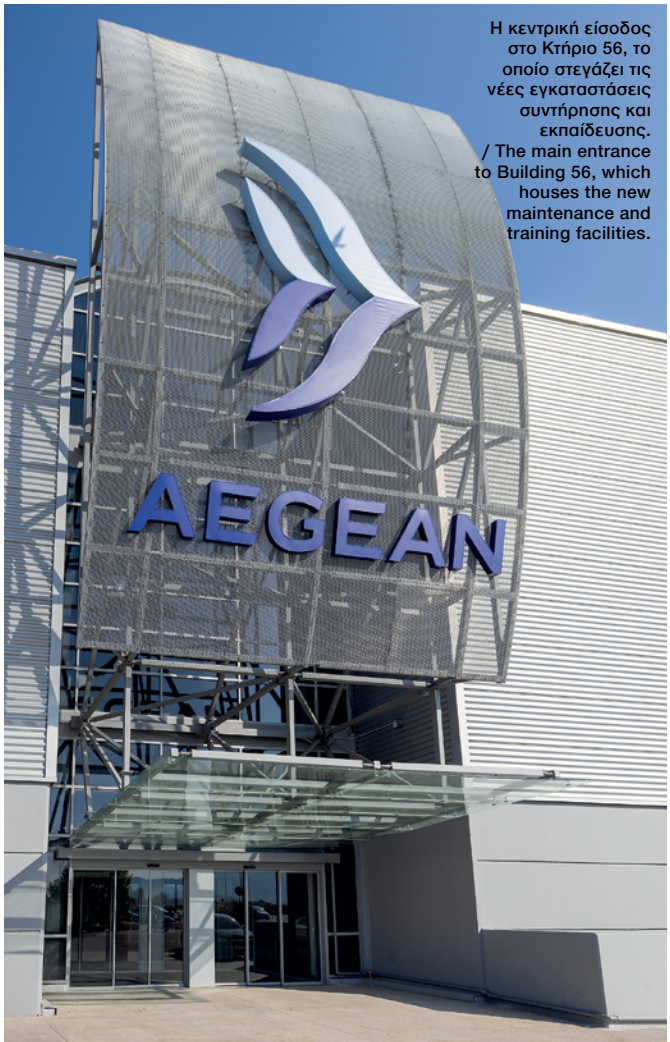
Blue presents AEGEAN's new maintenance and training facilities. The Maintenance, Repair and Overhaul Facility and the Simulation Facility for pilots and cabin crew members are now operational, creating a unique aviation ecosystem in Greece, in one of Europe's first "green" hangars.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΣΤΑ ΦΑΡΜΑΚΗ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΠΑΣ / BY KOSTAS FARMAKIS, PHOTOS: GEORGE PAPPAS



Ο Διευθυντής Συντήρησης κ. Χρήστος Νάτσιος (κέντρο) μαζί με μηχανικούς της τεχνικής βάσης. Όλοι όσοι εργάζονται εδώ μοιράζονται ένα κοινό πάθος για την αεροπορία. / Maintenance Director Mr Christos Natsios (centre) with engineers and technicians from the technical base. Everyone working here shares a deep passion for aviation.

Το πρώτο σύγχρονο οικοσύστημα υπηρεσιών υποστήριξης για την αερομεταφορά στην Ελλάδα λειτουργεί ήδη στο Κτήριο 56 του αεροδρομίου «Ελευθέριος Βενιζέλος». Το όραμα της AEGEAN να δημιουργήσει ένα εκπαιδευτικό κέντρο και ένα κέντρο βαριάς συντήρησης αεροσκαφών έγινε πράξη μέσω μιας επένδυσης συνολικού ύψους 140 εκατ. ευρώ, η οποία αλλάζει το τοπίο της ελληνικής αεροπορικής βιομηχανίας. Με συνολικούς χώρους άνω των 85.000 τ.μ., είναι το μεγαλύτερο αεροπορικό οικοσύστημα στην Ελλάδα. Η εξέλιξη αυτή έχει σημαντικά και πολλαπλά οφέλη. Οι πιλότοι της AEGEAN και της Olympic Air απέκτησαν ένα πλήρες κέντρο εκπαίδευσης και αξιολόγησης, μέσα στη βάση τους. Οι μηχανικοί εργάζονται σε έναν τεχνολογικά κορυφαίο χώρο με υποδομές και εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας, στον οποίο βρίσκουν εφαρμογή οι εξειδικευμένες γνώσεις τους και η εμπειρία τους και όπου εκτελούν στα αεροσκάφη τις πιο απαιτητικές εργασίες που προβλέπονται από τους κατασκευαστές. Τα πληρώματα καμπίνας εκπαιδεύονται σε εγκαταστάσεις που προσομοιώνουν ακριβώς τις συνθήκες πτήσης και το περιβάλλον των αεροσκαφών. Η εταιρεία δημιουργεί ένα οικοσύστημα που την τοποθετεί όλο και πιο ψηλά ανάμεσα στις άλλες ευρωπαϊκές. Και η Ελλάδα, μέσω της AEGEAN, δείχνει το πιο φιλόδοξο πρόσωπό της. Αυτό που τολμά να πρωτοπορήσει, να δείξει ότι έχει όραμα και σχέδιο να πετύχει. Καθώς η υποδομή αυτή δεν περιορίζεται μόνο στην κάλυψη των αναγκών της AEGEAN, αλλά προσφέρει υπηρεσίες τόσο πτητικής εκπαίδευσης όσο και συντήρησης αεροσκαφών προς τρίτους.



Η κεντρική είσοδος στο Κτήριο 56, το οποίο στεγάζει τις νέες εγκαταστάσεις συντήρησης και εκπαίδευσης. / The main entrance to Building 56, which houses the new maintenance and training facilities.



Άποψη του εσωτερικού του υποστέγου / Interior view of the hangar





Μηχανικοί εκτελούν εργασίες συντήρησης σε κινητήρα. / Maintenance technicians and engineers working on an engine.







Άποψη του εξειδικευμένου συνεργείου επισκευής δομικών μερών αεροσκαφών / View of the Structures Repair Shop, a specialised repair shop for aircraft structural components

The first modern support services ecosystem for air transport in Greece is now fully operational at Building 56 of Athens International Airport. AEGEAN's vision to establish a training centre and a heavy aircraft maintenance facility has materialised through a €140 million investment that has reshaped the landscape of the Greek aviation industry. Spanning over 85,000 square meters, it is the largest aviation ecosystem in Greece. This development offers substantial and far-reaching benefits. AEGEAN and Olympic Air pilots now have access to a comprehensive training and evaluation centre right at their home base. Engineers operate in an ultra-modern facility with state-of-the-art infrastructure and equipment, where their specialised skills and experience are fully utilised, enabling them to undertake the most demanding tasks as prescribed by the aircraft manufacturers. Cabin crews receive training in facilities that accurately replicate the flight conditions and environment of the aircraft. The company is fostering an ecosystem that enhances its position among European airlines. Through AEGEAN, Greece is showcasing its most ambitious side – one that dares to innovate, demonstrates vision and possesses a clear plan for success, because this facility not only serves AEGEAN's needs but also provides flight training and aircraft maintenance services to third parties.

An aviation renaissance

The hangar of the former state-owned Olympic Airways at Athens International Airport was an empty shell, left to deteriorate for nearly 12 years. However, since AEGEAN's teams took over the space in early 2023, the transformation of this vast area into a modern ecosystem for aviation services and activities advanced at a pace unprecedented by Greek



Εξωτερική άποψη του υποστέγου συντήρησης. Η μεταμόρφωση του τεράστιου χώρου σε ένα σύγχρονο οικοσύστημα αεροπορικών υπηρεσιών και δραστηριοτήτων έγινε σε λιγότερο από έναν χρόνο. / Exterior view of the maintenance hangar. In less than a year, this expansive space was transformed into a state-of-the-art hub for aviation services and activities.

Αεροπορική αναγέννηση

Το υπόστεγο της κρατικής Ολυμπιακής Αεροπορίας στο αεροδρόμιο «Ελευθέριος Βενιζέλος» ήταν ένα άδειο «κέλυφος», αφημένο στη φθορά του χρόνου για περίπου μία δωδεκαετία. Από τις αρχές του 2023 που μπήκαν στον χώρο τα συνεργεία της AEGEAN, η μεταμόρφωση του τεράστιου χώρου σε ένα σύγχρονο οικοσύστημα αεροπορικών υπηρεσιών και δραστηριοτήτων έγινε με ταχύτητες πρωτόγνωρες για τα ελληνικά δεδομένα. Ο κ. Παναγιώτης Σίσκος, Κυβερνήτης A320, Υπόλογος Διευθυντής και Επιχειρησιακός Διευθυντής της AEGEAN και της Olympic Air, ήταν από εκείνους που ασχολήθηκαν προσωπικά με τον σχεδιασμό και την υλοποίηση του έργου. «Έχω εκπλαγεί ευχάριστα με την ταχύτητα υλοποίησης. Σε λιγότερο από έναν χρόνο από τη συμφωνία μας με την CAE (η κορυφαία εταιρεία παγκοσμίως στον κλάδο της αεροπορικής εκπαίδευσης για πιλότους και πληρώματα καμπίνας) για συνεργασία, λειτουργούσε ήδη ο πρώτος εξομοιωτής του κέντρου. Καταφέραμε σε χρόνο-ρεκόρ να δημιουργήσουμε, σε έναν χώρο όπου πριν δεν υπήρχε τίποτα, ένα από τα πιο σύγχρονα κέντρα εκπαίδευσης στην Ευρώπη». Με παρόμοιο ενθουσιασμό περιγράφει τον δικό του χώρο ευθύνης ο κ. Χρήστος Νάτσιος, Διευθυντής Συντήρησης της AEGEAN, καθώς μας ξεναγεί ανάμεσα στα αεροπλάνα που τελούν υπό συντήρηση. «Μόνο χαρά και περηφάνια θα μπορούσε να αισθανθεί κάποιος που εργάζεται σε εγκαταστάσεις όπως αυτές που έχουμε τώρα. Μετά από 25 χρόνια προσπάθειας και αφοσίωσης, καταφέραμε να δραστηριοποιούμαστε σε ένα κτήριο με υποδομές και εξοπλισμό που θα ζήλευε ο οποιοσδήποτε απασχολείται στον χώρο μας».

standards. Mr Panagiotis Siskos, an A320 captain, Accountable Manager, and Chief Operating Officer (COO) of AEGEAN and Olympic Air, was one of the key figures who personally oversaw the planning and execution of the project. “I am pleasantly surprised by the speed of implementation. Within less than a year of our agreement with CAE [the global leader in civil aviation training], the first simulator was already operational. In record time, we managed to create one of the most modern training centres in Europe in a previously vacant space.” Mr Christos Natsios, AEGEAN’s Maintenance Director, echoes this enthusiasm as he guides us through an aircraft that is undergoing maintenance. “Anyone working in facilities like these can only feel joy and pride. After 25 years of effort and dedication, we now have a building with infrastructure and equipment that anyone in our field would envy.”

At the maintenance centre

“The space is large enough to accommodate the simultaneous maintenance or repair of up to 12 A320 and A321 aircraft,” Mr Natsios explains. “Here, we carry out what is known as line maintenance, which involves daily maintenance tasks that need to be performed inside the hangar. However, our primary focus is on heavy maintenance, where the aircraft is essentially stripped down so that the structural elements and all systems of the aircraft can be thoroughly examined using advanced high-tech tools and equipment.”

Indeed, within the space, you can see aircraft with open panels, some supported by jacks or surrounded by specialised scaffolding that allows technicians to access various parts of the aircraft. Spare parts are laid out on benches for inspection and replacement. Engineers, both





Η κ. Έφη Βαρβία (κέντρο), Επικεφαλής Εκπαίδευσης Πληρωμάτων Καμπίνας, μαζί με μέλη του πληρώματος καμπίνας μπροστά στο ομοίωμα του A320 στις νέες εγκαταστάσεις του κέντρου εκπαίδευσης. / Ms Effie Varvia, Head of Cabin Crew Training, stands alongside a group of cabin crew members beside the A320 mock-up at the newly established training centre.



Ο χώρος υποδοχής του κέντρου εκπαίδευσης / The entrance lobby of the training centre



Προσομοίωση εγκατάλειψης αεροσκάφους / Emergency evacuation simulation

Στο κέντρο συντήρησης

«Ο χώρος είναι αρκετός για ταυτόχρονη συντήρηση ή επισκευή έως 12 αεροσκαφών A320 και A321», μας λέει ο κ. Νάτσιος. «Εδώ κάνουμε τον λεγόμενο έλεγχο γραμμής, που είναι οι καθημερινές εργασίες συντήρησης οι οποίες απαιτούν χρήση υπόστεγου, αλλά κυρίως κάνουμε τη βαριά συντήρηση, όπου το αεροπλάνο ουσιαστικά "γδύνεται" και γίνεται εξονυχιστικός έλεγχος με εργαλεία και εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας στα δομικά στοιχεία και σε όλα τα συστήματα του αεροσκάφους». Πράγματι, στον χώρο βλέπει κανείς αεροπλάνα με ανοιγμένα πάνελ, κάποια να είναι στηριγμένα σε γρύλους ή να περιβάλλονται από ειδικές σκαλωσιές που επιτρέπουν την πρόσβαση των τεχνικών σε διάφορα σημεία του αεροσκάφους και διάφορα ανταλλακτικά να βρίσκονται στους πάγκους για επιθεώρηση και αντικατάσταση. Άνδρες και γυναίκες μηχανικοί ελέγχουν και συντηρούν, σύμφωνα με τα manuals των κατασκευαστών που έχουν στα tablets τους, τα μηχανικά, ηλεκτρικά και υδραυλικά συστήματα. Γερανοί σηκώνουν βαριά εξαρτήματα τα οποία απαιτείται να αφαιρεθούν από το αεροσκάφος και οχήματα κινούνται σε αυστηρά προκαθορισμένους διαδρόμους, μεταφέροντας ανταλλακτικά στην αποθήκη ή συστήματα του αεροσκάφους από και προς το συνεργείο επισκευής δομικών μερών αεροσκαφών. Η αποθήκη, η οποία καταλαμβάνει έκταση 2.300 τ.μ., είναι εξοπλισμένη με υποδομές τελευταίας τεχνολογίας, τόσο σε συστήματα αποθήκευσης όσο και σε λογισμικό διαχείρισης για την αποτελεσματική διαχείριση άνω των 25.000 κωδικών. Αντίστοιχο εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας διαθέτει το συνεργείο επι-

male and female, are busy checking and repairing mechanical, electrical and hydraulic systems in accordance with the manufacturers' manuals available on their tablets. Cranes lift heavy components that need to be removed from the aircraft, while vehicles move along strictly defined pathways. Aircraft parts and systems are transported to and from the warehouse and the airframe repair shop with precision. The warehouse, covering an area of 2,300 square metres, is equipped with cutting-edge storage systems and advanced management software, capable of efficiently handling over 25,000 part codes. Additionally, the Structures Repair Shop is outfitted with state-of-the-art equipment for metal processing and cutting, featuring machines that deliver the highest level of precision required by manufacturers. Aside from the actual construction and assembly of airplanes, this environment is the ideal workspace for an aircraft engineer. Here, their expertise is fully utilised, and they continue to learn and develop in line with the most advanced practices in civil aviation. "At full capacity, within five years, the maintenance organisation will employ approximately 600 to 700 people," Mr Natsios informs us. He and his team were responsible for designing and executing all the work involved in creating the new maintenance base. "Building 56, as the large hangar is officially known, enables us to develop our team's technical skills, which in turn enhances our capabilities as a maintenance organisation. The quality of our work has always been, and continues to be, of the highest standard."

In an adjacent room, we find the storage area for parts and components. "Everything here is automated. The maintenance team logs into the electronic spare parts and maintenance management system to request a part, the system instantly confirms its availability, an auto-



Η αίθουσα των προσομοιωτών. Προηγμένα συστήματα τελευταίας τεχνολογίας καλύπτουν ήδη το 100% των αναγκών εκπαίδευσης πιλότων της AEGEAN και της Olympic Air. / The simulator room. Cutting-edge, state-of-the-art systems fully meet the pilot training requirements of AEGEAN and Olympic Air.



Ο κ. Παναγιώτης Σίσκος, Κυβερνήτης Α320, Υπόλογος Διευθυντής και Επιχειρησιακός Διευθυντής της AEGEAN και της Olympic Air. / Mr Panagiotis Siskos, Accountable Manager, and Chief Operating Officer (COO) of AEGEAN and Olympic Air.



Στο εσωτερικό του προσομοιωτή, που αποτελεί ακριβές αντίγραφο του πιλοτηρίου του αεροσκάφους. Εδώ οι πιλότοι εκπαιδεύονται στα πιο δύσκολα σενάρια πτήσης. / Inside the simulator, which is an exact replica of the aircraft cockpit, pilots undergo training for the most challenging flight scenarios.

σκευής δομικών μερών αεροσκαφών, για επεξεργασία και κοπή μετάλλων, με μηχανές υψηλότατης ακρίβειας στα επίπεδα που απαιτούν οι κατασκευαστές. Αν εξαιρέσει κανείς την κατασκευή και τη συναρμολόγηση αεροπλάνων, αυτό εδώ το περιβάλλον είναι ό,τι καλύτερο μπορεί να ζητήσει ένας μηχανικός αεροσκαφών ως χώρο εργασίας. Εδώ αξιοποιούνται στον μέγιστο βαθμό οι γνώσεις του, εδώ μαθαίνει και εξελίσσεται σε ό,τι πιο σύγχρονο έχει να επιδείξει η πολιτική αεροπορία. «Στην πλήρη ανάπτυξη του οργανισμού συντήρησης και σε βάθος πενταετίας θα απασχολούνται εδώ περίπου 600 έως 700 άνθρωποι», μας λέει ο κ. Νάτσιος, ο οποίος μαζί με την ομάδα του σχεδίασε και εκτέλεσε όλες τις εργασίες δημιουργίας της νέας τεχνικής βάσης. «Το Κτήριο 56, όπως ονομάζεται συνολικά το μεγάλο υπόστεγο, μας δίνει τη δυνατότητα να αναπτύξουμε τις τεχνικές δεξιότητες των ανθρώπων μας και μέσω αυτών να εξελίξουμε τις ικανότητές μας ως οργανισμός συντήρησης. Η ποιότητα του έργου μας ήταν και παραμένει σε υψηλά επίπεδα».

Σε διπλανή αίθουσα βλέπουμε τον χώρο αποθήκευσης εξαρτημάτων και ανταλλακτικών. «Όλα εδώ γίνονται αυτόματα. Η ομάδα συντήρησης δηλώνει στο ηλεκτρονικό σύστημα διαχείρισης των ανταλλακτικών και των εργασιών συντήρησης ότι χρειάζεται ένα ανταλλακτικό, το σύστημα ενημερώνει αμέσως ότι είναι διαθέσιμο, ένα αυτόματο όχημα μεταφοράς το βρίσκει στο ράφι και μέσα σε ελάχιστα λεπτά, υπό την επίβλεψη του αρμόδιου προσωπικού, παραδίδεται στο σημείο όπου χρειάζεται».

Μιλώντας με τον κ. Νάτσιο και την ομάδα του, καταλαβαίmated transport vehicle retrieves it from the shelf, and within minutes – always under the supervision of the responsible personnel – it is delivered to the required location."

Speaking with Mr Natsios and his team, it becomes evident that everyone working here shares a deep passion for aviation. "There's no other way to do this job," he stresses. "No matter how many times any of us see an aircraft stripped down and then, a few days later, ready to fly, the feeling is always the same. This isn't a routine job. Each aircraft inspection, even when conducted on the same type of aircraft, demands meticulous attention to detail. Regardless of how many times we've performed the same check on the same model, we approach it with the same level of care as if it were our first time. The emotion we feel when a plane that has passed through our hands takes off is indescribable. It's what drives our motivation and gives us satisfaction after completing our work, watching it return to its natural environment – in the sky."

At the training centre

The four simulators at the AEGEAN CAE Flight Training (ACFT) centre operate around the clock. AEGEAN, Olympic Air and other airline pilots use these simulators to train for challenging scenarios as well as to undergo initial type rating and recurrent training, mandatory evaluation and refresher courses conducted every six months to maintain their flight proficiency.

"The creation of this centre has been our dream for many years," says Mr Siskos. "Until recently, all our crews had to travel to Germany for their recurrent training. This cost us time and money, but most impor-

νουμε ότι όσοι εργάζονται εδώ μοιράζονται ένα κοινό πάθος για την αεροπορία. «Δεν υπάρχει άλλος τρόπος προκειμένου να κάνεις αυτή τη δουλειά», τονίζει ο ίδιος. «Όσες φορές κι αν δει κάποιος από εμάς ένα αεροπλάνο "γυμνό" και λίγες μέρες αργότερα έτοιμο να πετάξει, η συγκίνηση είναι η ίδια. Δεν είναι δουλειά ρουτίνας. Κάθε έλεγχος αεροσκάφους, παρόλο που είναι του ίδιου τύπου, απαιτεί τεράστια προσοχή στη λεπτομέρεια. Όσες φορές κι αν έχουμε κάνει τον ίδιο έλεγχο σε αεροσκάφος του ίδιου τύπου, τον κάνουμε με την ίδια προσοχή που τον κάναμε την πρώτη φορά. Το συναίσθημα που νιώθουμε όταν απογειώνεται το αεροπλάνο που πέρασε από τα χέρια μας δεν περιγράφεται με λόγια. Είναι αυτό που μας δίνει κίνητρο και ικανοποίηση μετά το πέρας του έργου μας, όταν το βλέπουμε να επιστρέφει στο φυσικό του περιβάλλον· στον αέρα».

Στο κέντρο εκπαίδευσης

Οι τέσσερις προσομοιωτές στο κέντρο εκπαίδευσης AEGEAN CAE Flight Training (ACFT) δουλεύουν 24 ώρες το 24ωρο. Σε αυτούς, πιλότοι της AEGEAN, της Olympic Air αλλά και άλλων εταιρειών εκπαιδεύονται σε δύσκολα σενάρια ή περνούν από αρχική (επί τύπου/type rating) και επαναληπτική εκπαίδευση (recurrent training), ουσιαστικά μια επαναλαμβανόμενη εκπαίδευση/αξιολόγηση για ανανέωση της πτητικής ικανότητας, κάθε έξι μήνες. «Η δημιουργία αυτού του κέντρου ήταν όνειρό μας εδώ και πολλά χρόνια», αναφέρει ο κ. Παναγιώτης Σίσκος. «Μέχρι πρότινος, όλα τα πληρώματά μας έπρεπε να μεταβαίνουν στη Γερμανία για το recurrent training. Μας κόστιζε σε χρόνο και χρήματα, αλλά κυρίως σε επιχειρησιακή ευελιξία. Μια εκπαίδευση τεσσάρων ωρών απαιτούσε απουσία από τις πτήσεις για δύο ημέρες. Σήμερα, το κέντρο καλύπτει πλήρως τις ανάγκες μας και κανείς από τους πιλότους και τα πληρώματα καμπίνας δεν χρειάζεται να μεταβεί στο εξωτερικό». Οι περίπου 600 πιλότοι της AEGEAN και οι 100 της Olympic Air περνούν από αξιολόγηση, βάσει ευρωπαϊκού κανονισμού, δύο φορές τον χρόνο. «Ο κανονισμός προβλέπει 12 ώρες το εξάμηνο, αλλά εμείς κάνουμε 16, επειδή πιστεύουμε ότι η επένδυση στην εκπαίδευση είναι βασικός παράγοντας της ασφάλειας και της αξιοπιστίας στις αερομεταφορές». Αξίζει να σημειωθεί ότι, ακόμα και την εποχή που η AEGEAN χρησιμοποιούσε κέντρα του εξωτερικού γι' αυτή τη διαδικασία, οι εκπαιδευτές ήταν όλοι δικοί της. Έχοντας ήδη στο δυναμικό της 60-70 πιλότους εκπαιδευτές όλων των επιπέδων, η δημιουργία του κέντρου ήταν το λογικό και επόμενο βήμα.

Προς το παρόν, το εκπαιδευτικό κέντρο διαθέτει τέσσερις προσομοιωτές (σε συνεργασία με την CAE, η οποία ανέλαβε την

tantly, it affected our operational flexibility. A four-hour training session required two days away from flights. Today, the centre fully meets our needs, and none of our pilots or cabin crews need to travel abroad."

The approximately 600 AEGEAN pilots and 100 Olympic Air pilots undergo evaluation twice a year, as required by European regulations. "The regulation mandates 12 hours of training every six months, but we have extended it to 16 hours because we believe that investment in training is a key factor in ensuring safety and reliability in air transport." It's worth noting that even when AEGEAN was using external centres for this process, all the instructors were its own. With 60-70 instructor pilots of all levels already on staff, establishing the training centre was the logical next step.

Currently, the training centre is equipped with four simulators, in collaboration with CAE, which is responsible for the construction, management and maintenance of the systems. At full capacity, the centre will have up to seven simulators, which will not only meet AEGEAN's needs but will also serve other airlines and independent private pilots who wish to obtain the necessary certifications for their professional advancement.

Stepping into the flight simulator is like entering a real cockpit. It's not just an exact replica with controls and screens; the "windows" display the external environment, including the airport, terrain, sky and weather conditions, while hydraulic mechanisms move the entire "cockpit" so that pilots can physically experience the forces of flight. "The primary purpose is to train pilots in complex scenarios and unexpected situations that would be dangerous or impossible to replicate in real flight conditions," explains Mr Siskos. "Equally important, however, is the evaluation of communication skills, teamwork and problem-solving abilities. Everything is about continuous assessment and ongoing improvement."

In an adjacent area, there is a replica of the A320 passenger cabin designed specifically for cabin crew training. State-of-the-art and identical to a real aircraft, it comes complete with a cockpit, seats, overhead bins, galleys and lavatories – nothing reveals that you are inside a replica. Screens fitted to the windows display training scenarios for every possible flight phase, accompanied by realistic sounds. The experienced cabin crew training team conducts both initial and recurrent training in this realistic environment, ensuring that cabin crews are prepared for any scenario they might encounter.

Mr Siskos is also responsible for AEGEAN's new pilot scholarship programme, which will train a total of 120 individuals (40 each year from 2023 to 2025) following the initial scholarship programme that trained 120 new pilots from 2018 to 2019, many of whom are already in AEGEAN's cockpits. What does he look for in a new candidate? "The first thing we assess is whether they truly love what they want to do, if

«Ευκαιρίες έτοι κι αλλιώς δίνονταν όλα αυτά τα χρόνια, ιδιαίτερα σε νέους ανθρώπους που ενιάοοονται στην AEGEAN με όρεξη, διάθεοη και προοήλωοη στην κουλτούρα μας. Πιστεύουμε ότι με αυτή την επένδυοη και με την ανάπτυξη της εταιρείας, οι δυνατότητες εξέλιξης θα πολλαπλασιαστούν στο μέλλον».

"Opportunities have always been available over the years, particularly for young people who join AEGEAN with enthusiasm, dedication, and a commitment to our culture. We believe that with this investment and the continued growth of the company, the opportunities for development will multiply in the future."

κατασκευή, τη διαχείριση και τη συντήρηση των συστημάτων). Στην πλήρη του δυναμικότητα θα διαθέτει έως επτά προσομοιωτές, καλύπτοντας επιπλέον τις ανάγκες τρίτων εταιρειών, αλλά και ανεξάρτητων, ιδιωτών πιλότων που επιθυμούν να αποκτήσουν τα απαραίτητα πτυχία για την επαγγελματική εξέλιξή τους.

Μπαίνοντας κανείς στον προσομοιωτή πτήσης, είναι σαν να μπαίνει σε πραγματικό πιλοτήριο. Δεν είναι απλώς ένα ακριβές αντίγραφο με χειριστήρια και οθόνες. Στα «παράθυρα» απεικονίζεται το εξωτερικό περιβάλλον (αεροδρόμιο, ανάγλυφο, ουρανός, καιρικά φαινόμενα), ενώ υδραυλικοί μηχανισμοί κινούν όλο το «πιλοτήριο», ώστε οι πιλότοι να νιώθουν στο σώμα τους τις δυνάμεις της πτήσης. «Κύριος σκοπός είναι η εκπαίδευση σε σύνθετα σενάρια και απρόοπτες καταστάσεις που θα ήταν επικίνδυνο ή αδύνατο να αναπαραχθούν σε πραγματικές συνθήκες πτήσης», εξηγεί ο κ. Σίσκος. «Εξίσου σημαντική είναι όμως η αξιολόγηση στις ικανότητες επικοινωνίας, της ομαδικότητας, της επίλυσης προβλημάτων. Μιλάμε για συνεχή αξιολόγηση και συνεχή βελτίωση».

Σε διπλανό χώρο βρίσκεται ένα ομοίωμα του θαλάμου επιβατών του A320 για την εκπαίδευση των πληρωμάτων καμπίνας. Είναι ό,τι πιο σύγχρονο υπάρχει σήμερα και πανομοιότυπο με πραγματικό αεροσκάφος, με πιλοτήριο, καθίσματα, ντουλάπια, κουζίνες και τουαλέτες· τίποτα δεν προδίδει ότι βρίσκεσαι σε ρεπλίκα. Οθόνες προσαρμοσμένες στα παράθυρα προβάλλουν σενάρια εκπαίδευσης για κάθε ενδεχόμενη φάση της πτήσης με αντίστοιχους ρεαλιστικούς ήχους. Η έμπειρη ομάδα εκπαιδευτών του προσωπικού της καμπίνας αναλαμβάνει την αρχική και επαναληπτική εκπαίδευση σε ένα ρεαλιστικό περιβάλλον, ώστε να καλύπτει κάθε πιθανό σενάριο που θα κληθούν να αντιμετωπίσουν.

Ο κ. Σίσκος είναι υπεύθυνος και για το πρόγραμμα υποτροφιών νέων πιλότων της AEGEAN, που εκπαιδεύει 120 άτομα συνολικά (40 κάθε χρόνο από το 2023-2025) σε συνέχεια του αρχικού προγράμματος υποτροφιών 120 νέων πιλότων την περίοδο 2018-2019 (ήδη πολλοί από αυτούς βρίσκονται στα πιλοτήρια των αεροσκαφών της AEGEAN). Τι ψάχνει σε έναν νέο υποψήφιο; «Το πρώτο που κοιτάμε είναι αν αγαπάει αυτό που θέλει να κάνει, αν είναι το όνειρό του. Η αεροπορία δεν είναι συνηθισμένο επάγγελμα. Το προσωπικό μας είναι αφοσιωμένο στις βασικές αρχές μας: ποιότητα, συνέπεια, ήθος. Στην εκπαίδευση είμαστε επαγγελματίες με φιλικό πρόσωπο, ζεστασιά, ενδιαφέρον, ενσυναίσθηση. Έχουμε έμπειρους πιλότους που λειτουργούν ως πρότυπα και δημιουργούν κουλτούρα διά του παραδείγματος. Και αυτή είναι μία από τις μεγαλύτερες επιτυχίες μας».

Συνεχής εξέλιξη

Καθώς η AEGEAN αναπτύσσεται με όλους τους τρόπους (περισσότερα και νέα αεροσκάφη με δυνατότητα πτήσεων μεγαλύτερης εμβέλειας, νέοι προορισμοί, νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις), θα έλεγε κανείς ότι φτάνει σε μια «ωρίμανση». Αποκτά χαρακτηριστικά μεγάλης εταιρείας και ξεφεύγει από τον χαρακτηρισμό της περιφερειακής αεροπορικής. Θέσαμε το ερώτημα στον CEO της AEGEAN, κ. Δημήτρη Γερογιάννη. «Δεν πιστεύω σε λέξεις όπως "ωρίμανση" και "ενηλικίωση". Πιστεύω στη διαρκή και σταθερή εξέλιξη. Με τις νέες εγκαταστάσεις και δραστηριότητες



Ο κ. Δημήτρης Γερογιάννης, CEO της AEGEAN / Mr Dimitris Gerogiannis, CEO of AEGEAN

ΜΑΛΙΑΚΟΣ ΝΙΚΟΣ / MALIAKOS NIKOS

it's their dream. Aviation is not a typical profession. Our personnel are dedicated to our core principles: quality, consistency and integrity. In training, we maintain a professional yet friendly approach, characterised by warmth, care and empathy. We have experienced pilots who serve as role models and foster a culture through example. And that is one of our greatest achievements."

Continuous growth

As AEGEAN expands in every aspect – with the addition of new aircraft featuring longer-range capabilities, the introduction of new destinations and the development of modern, state-of-the-art facilities– one might say the company is reaching a stage of maturity. It is acquiring the characteristics of a major airline and is moving beyond the label of a regional carrier. We put this question to AEGEAN's CEO, Mr Dimitris Gerogiannis. "I don't believe in terms like 'maturity' or 'coming of age.' I believe in continuous and steady evolution. With our new facilities and activities, we are advancing AEGEAN and Greek air transport, consolidating operations and bringing functions to Greece that we previously conducted abroad.

εξελίσσουμε την AEGEAN και τις ελληνικές αερομεταφορές, ολοκληρώνοντας δραστηριότητες και φέρνοντας στην Ελλάδα λειτουργίες που παλαιότερα πραγματοποιούσαμε στο εξωτερικό. Περαιτέρω, με την κουλτούρα ποιότητας και αποδοτικότητας που έχουμε καλλιεργήσει με όλους τους συναδέλφους, προσελκύουμε και άλλους πελάτες για να εκτελούν τις εργασίες συντήρησης των αεροσκαφών τους στην Ελλάδα, κάτι που δεν συνέβαινε μέχρι τώρα. Αυτό το οικοσύστημα παροχής υπηρεσιών αποτελεί ένα ακόμα βήμα της εξέλιξης του οργανισμού. Μιας εξέλιξης που έχει γίνει στα 25 χρόνια της παρουσίας μας στον χώρο με σταθερά, λελογισμένα βήματα.

Η δημιουργία του Κέντρου Υπηρεσιών Συντήρησης Πτητικών Μέσων και του Κέντρου Προσομοιωτών Πτήσεων και Εκπαίδευσης Πληρωμάτων είναι μια επένδυση 140 εκατ. ευρώ που αλλάζει το τοπίο της αεροπορικής βιομηχανίας στην Ελλάδα. Μια επένδυση που βασίζεται στην πολυετή εμπειρία της AEGEAN και στις δύο δραστηριότητες. Ο κ. Γερογιάννης εξηγεί το σκεπτικό: «Έχουμε συμπληρώσει 15 χρόνια εμπειρίας στη βαριά συντήρηση. Οι παλαιότεροι μηχανικοί, που ξεκίνησαν πρώτοι, μαζί με τις νεότερες γενιές που εντάχθηκαν και μαθήτευσαν δίπλα τους, έχουν δημιουργήσει μια εξαιρετική ομάδα 250 ατόμων και έχουν "ζυμώσει" την κουλτούρα μας. Με την εμπειρία και τις πιστοποιημένες δυνατότητες των μηχανικών μας εκτελούμε και το ανώτατο επίπεδο βαριάς συντήρησης που προβλέπεται από τον κατασκευαστή για τα αεροσκάφη μας. Με την εμπειρία αυτή θεωρούμε ότι ήρθε η ώρα να παρέχουμε τις ίδιες υπηρεσίες που παρέχουμε για τον στόλο μας και σε τρίτους οργανισμούς. Αντίστοιχο ήταν το σκεπτικό για την ανάπτυξη του εκπαιδευτικού μας κέντρου. Τα τελευταία 25 χρόνια, έχουμε δημιουργήσει μια πολύ έμπειρη ομάδα πιλότων εκπαιδευτών που μετέδωσαν τη φιλοσοφία, τη λογική και τη νοοτροπία στους νεότερους. Αυτό μας έδωσε το κίνητρο να πούμε: "Αφού έχουμε τους εκπαιδευτές και η εκπαίδευση γίνεται από εμάς, γιατί να μην την πραγματοποιούμε στην Ελλάδα; Και γιατί να μην προσφέρουμε αυτές τις υπηρεσίες και σε τρίτους οργανισμούς;". Σε αυτό το σημείο συνεργαστήκαμε με την CAE, η οποία φέρνει τη δική της εμπειρία στη διαχείριση τέτοιων εκπαιδευτικών κέντρων, ενώ εμείς συνεισφέρουμε με την τεχνογνωσία μας στην εκπαίδευση».

Οι υπηρεσίες συντήρησης σε τρίτους είχαν ήδη αρχίσει από το 2023, όταν η AEGEAN υποδέχτηκε τα πρώτα αεροσκάφη άλλων αεροπορικών εταιρειών στο υπόστεγό της στο Κτήριο 57, δημιουργώντας νέες θέσεις εργασίας και δίνοντας ευκαιρίες εξέλιξης. «Ευκαιρίες έτσι κι αλλιώς δίνονταν όλα αυτά τα χρόνια» τονίζει ο κ. Γερογιάννης, «ιδιαίτερα σε νέους ανθρώπους που εντάσσονται στην AEGEAN με όρεξη, διάθεση και προσήλωση στην κουλτούρα μας. Σε αυτό συμβάλλει και το πρόγραμμα υποτροφιών της διεθνώς αναγνωρισμένης και πιστοποιημένης σχολής μηχανικών της Olympic Air το οποίο ενισχύει τον Οργανισμό Συντήρησης Αεροσκαφών με εξειδικευμένο προσωπικό τουλάχιστον 80 νέων μηχανικών στην επόμενη διετία. Πιστεύουμε ότι με αυτή την επένδυση και με την ανάπτυξη της εταιρείας, οι δυνατότητες εξέλιξης θα πολλαπλασιαστούν στο μέλλον».

Τα προσδοκώμενα οφέλη της επένδυσης είναι πολλαπλά. «Στον τομέα της εκπαίδευσης των πληρωμάτων, το κύριο όφελος είναι η σημαντική βελτίωση της ποιότητας, αφού θα έχουμε υπό



Συντήρηση αεροσκαφών στο τμήμα του νέου, μεγάλου υποστέγου που στεγάζει την τεχνική βάση. Με συνολικούς χώρους άνω των 85.000 τ.μ., είναι το μεγαλύτερο αεροπορικό οικοσύστημα στην Ελλάδα. / Aircraft maintenance in a section of the new, expansive hangar that accommodates the technical base. Spanning over 85,000 square meters, it is the largest aviation ecosystem in Greece.

Moreover, with the culture of quality and efficiency we have cultivated among all of our colleagues, we are now attracting other customers to conduct their aircraft maintenance in Greece – something that was not common before. This service ecosystem marks another significant milestone in the organisation's evolution, a development that has occurred over our 25 years in the industry, characterised by steady and calculated progress."

The creation of the Maintenance, Repair and Overhaul Facility and the Simulation Facility represents a €140 million investment that has transformed the aviation industry landscape in Greece. This investment is deeply rooted in AEGEAN's extensive experience in both areas. Mr Gerogiannis explains the rationale behind it: "We have accumulated 15 years of experience in heavy maintenance. The senior engineers, who were the first to join, along with the younger generations who have trained alongside them, have built an outstanding team of 250 people who have fully embraced our culture. With the extensive experience and certified capabilities of our engineers, we are also able to carry out the highest level of heavy maintenance as specified by manufacturers for our aircraft. Based on this experience and these capabilities, we believe the time has come to offer the same services we provide for our fleet to third-party organisations. A similar rationale guided the development of our training centre. Over the past 25 years, we have built a highly experienced team of instructor pilots who have passed on their philosophy, logic and mindset to the younger generations. This prompted us to ask, 'Since we have the instructors and the training is already being conducted by us, why not do it in Greece? And why not offer these services to third-party organisations as well?' At this point, we partnered with CAE, which brings its own expertise in managing such training centres, while we contribute our training know-how."





Ο Διευθυντής Συντήρησης της AEGEAN κ. Χρήστος Νάτσιος. Μαζί με την ομάδα του σχεδίασε και εκτέλεσε όλες τις εργασίες δημιουργίας της νέας τεχνικής βάσης.
/ AEGEAN Maintenance Director Mr Christos Natsios. He and his team were responsible for designing and executing all the work involved in creating the new maintenance base.

τον έλεγχό μας το σύνολο της διαδικασίας. Αυτό μας δίνει μεγάλη επιχειρησιακή ευελιξία, αφού, αντί να κλείνουμε ώρες εκπαίδευσης σε κέντρα του εξωτερικού, θα έχουμε τη δυνατότητα να τις προγραμματίζουμε εσωτερικά. Αντίστοιχα, στον τομέα της συντήρησης ο έλεγχος όλου του κύκλου συντήρησης του αεροσκάφους, από τη συντήρηση γραμμής μέχρι και τη βαριά συντήρηση, μας επιτρέπει να ελέγχουμε σε πολύ μεγαλύτερο βαθμό την ποιότητα της δουλειάς που γίνεται στα αεροσκάφη μας, ενώ παράλληλα μας παρέχει μεγαλύτερη επιχειρησιακή ευελιξία. Ο συνδυασμός αυτός οδηγεί σε μεγαλύτερη αποδοτικότητα. Φυσικά, το γεγονός ότι θα παρέχουμε υπηρεσίες προς τρίτους τόσο στο εκπαιδευτικό κέντρο όσο και στο κέντρο συντήρησης αποτελεί μία επιπλέον πηγή εσόδων για την εταιρεία και θα ενισχύσει τη θέση μας όχι μόνο στην ελληνική αγορά, αλλά και διεθνώς».

Το συνολικό όφελος, ωστόσο, εκτείνεται πέρα από τα όρια της εταιρείας. «Η επένδυσή μας θα οδηγήσει στη δημιουργία ενός ευρύτερου οικοσυστήματος υπηρεσιών υποστήριξης γύρω από την αεροπορία. Τα οφέλη θα είναι γενικότερα για τον τομέα της αεροπορίας στην Ελλάδα, ενισχύοντας την παρουσία και συνεισφορά της στον ευρωπαϊκό χώρο και σε γειτονικές περιοχές, όπως η Μέση Ανατολή και η Βόρεια Αφρική», καταλήγει ο κ. Γερογιάννης.

Όσοι ασχολούνται με την αεροπορία και παρακολουθούν την πορεία της AEGEAN αντιλαμβάνονται ότι η εταιρεία βλέπει την πρόοδο ως μια συνεχή διαδικασία βελτίωσης που μπορεί να εμπνεύσει το δικό της ανθρώπινο δυναμικό και να αποτελέσει παράδειγμα για άλλους. Και το αποδεικνύει συνεχώς εδώ και 25 χρόνια.

Maintenance services for third parties began in 2023 when AEGEAN welcomed the first aircraft from other airlines into its hangar at Building 57, creating new jobs and offering growth opportunities. “Opportunities have always been available over the years, particularly for young people who join AEGEAN with enthusiasm, dedication, and a commitment to our culture,” Mr Gerogiannis emphasises. “Contributing to this is the aircraft maintenance engineers scholarship programme at the certified Olympic Air Maintenance Training Organization. This programme will bolster the Aircraft Maintenance Organization with at least 80 new specialised engineers over a two-year period. We believe that with this investment and the continued growth of the company, the opportunities for development will multiply in the future.”

The anticipated benefits of this investment are manifold. “In the area of crew training and service provision, the primary advantage is the significant improvement in quality, as we will have complete control over the entire process. This provides us with great operational flexibility; instead of booking training hours at external centres, we will be able to schedule everything internally. Controlling the entire aircraft maintenance cycle, from line maintenance to heavy maintenance, allows us to exercise much greater control over the quality of the work performed on our aircraft. At the same time, it provides us with enhanced operational flexibility. This combination leads to greater efficiency. Additionally, the fact that we will be providing services at both the training centre and the maintenance centre represents an additional source of revenue for the company and will strengthen our position both in the Greek market and internationally.”

The overall benefit, however, extends beyond the company’s boundaries. “Our investment will foster the development of a broader ecosystem of support services around aviation. The benefits will be more widespread for the aviation sector in Greece, enhancing its presence and contribution within Europe and potentially in neighbouring regions such as the Middle East and North Africa,” Mr Gerogiannis concludes.

Aviation insiders and those who have followed AEGEAN’s journey understand that the company views progress as an ongoing process of improvement, one that can inspire its workforce and serve as an example for others. And it has been proving this consistently for the past 25 years.

LIVE THE LAMDA MALLS EXPERIENCE

στα 4 εμπορικά κέντρα της Lamda Development

at the 4 shopping malls of Lamda Development

Ανακαλύψτε ιδανικούς προορισμούς για shopping, γαστρονομία και all-day διασκέδαση για όλους

Discover ideal destinations for shopping, gastronomy and all-day fun for everyone



Golden Hall

The most luxury destination in Athens

Το **Golden Hall** έχει βραβευτεί ως το No1 Integrated εμπορικό κέντρο στην Ευρώπη. Με περισσότερα από 150 καταστήματα, προσφέρει μία μεγάλη ποικιλία ελληνικών και διεθνών brands, ανάμεσα στα οποία το πολυκατάστημα attica, Carolina Herera, Hugo Boss, Massimo Dutti και Zegna.Ένας αγαπημένος προορισμός, που συνδυάζει το shopping με καφέ, brunch ή γεύμα στα δημοφιλή του εστιατόρια, όπως TGI Fridays και Wagamama. Επιπλέον, οι ξένοι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν την υπηρεσία tax-free shopping. Αποτελεί τον ιδανικό προορισμό και για τα παιδιά, καθώς διασκεδάζουν στο Xplore και γνωρίζουν τον κόσμο του βυθού στο μοναδικό ενυδρείο της Αθήνας. Για εκείνους που θέλουν να συνδυάσουν τη βόλτα τους στο Golden Hall με τον πολιτισμό και τον αθλητισμό, το Ολυμπιακό Μουσείο Αθήνας μάς ταξιδεύει στην ιστορία των Ολυμπιακών Αγώνων και τις αξίες του Ολυμπισμού.

Golden Hall has been awarded as the No1 Integrated mall in Europe. It includes 150 stores representing the leading Greek and international brands such as attica department store, Carolina Herera, Hugo Boss, Massimo Dutti and Zegna. A favourite destination, combining shopping with coffee, brunch or a meal at its popular restaurants, such as TGI Fridays and Wagamama. Also, tourists may enjoy tax-free shopping. It is the ultimate destination also for children that may enjoy entertaining and interactive kids activities at Xplore and discover the magic of underwater at the one and only aquarium in Athens. For those interested in combining their visits to Golden Hall with culture and sports, the Athens Olympic Museum offers a journey through the history of the Olympic Games and Olympic ideals.

Info: goldenhall.gr

The ultimate Athens meeting point

Το **The Mall Athens** είναι το πρώτο και μεγαλύτερο εμπορικό κέντρο στην Ελλάδα. Η διαχρονική και ιδανική επιλογή για shopping, φαγητό, καφέ και διασκέδαση απέχει μόλις 20 λεπτά από τον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών «Ελευθέριος Βενιζέλος» και είναι εύκολα προσβάσιμο με τα ΜΜΜ. Διαθέτει 200 καταστήματα με επώνυμα brands, ανάμεσα στα οποία Zara, Nike, iStorm, JD Sports και Sephora. Για ένα διάλειμμα από το shopping και όχι μόνο, οι επισκέπτες μπορούν να δοκιμάσουν ξεχωριστές γεύσεις σε ένα από τα 20 εστιατόρια και καφέ όπως Starbucks και Nespresso, ενώ οι 14 υπερσύγχρονες κινηματογραφικές αίθουσες κάνουν τη βόλτα μία ολοκληρωμένη εμπειρία για όλη την οικογένεια! Ένας προορισμός για όλους, που προσφέρει υπηρεσία tax-free shopping, διαθέτει παιδότοπο, κομμωτήριο, nail bar, φαρμακείο, supermarket, 2.100 θέσεις parking και πολλά ακόμα. Από το πρωί μέχρι αργά το βράδυ, το The Mall Athens είναι η καλύτερη πρόταση για μια μέρα γεμάτη shopping, γαστρονομία και blockbusters στα Village Cinemas.

The Mall Athens is the first and largest shopping center in Greece. It is a timeless and ideal choice for shopping, food, coffee and fun, it is only 20 minutes away from Athens International Airport “Eleftherios Venizelos” and it is easily accessible by public transport. It includes a variety of 200 stores including brands, such as Zara, Nike, iStorm, JD Sports and Sephora. Guests may enjoy a shopping break at one of the 20 restaurants and cafes such as Starbucks and Nespresso, and enjoy a movie at one of the 14 high tech movie theaters. A destination for everyone, that offers tax-free shopping service, a children’s playground, hair salon, nail bar, pharmacy, supermarket, 2,100 parking slots and much more. From morning until late at night, The Mall Athens is the place to be for a day full of shopping, gastronomy and blockbusters at Village Cinemas.

Info: themallathens.gr





The Mall Athens

LIVE THE LAMDA MALLS EXPERIENCE

στα 4 εμπορικά κέντρα της Lamda Development

at the 4 shopping malls of Lamda Development



Designer Outlet Athens

Discover the No. 1 designer outlet in Greece

Το open air εκπτωτικό χωριό **Designer Outlet Athens** βρίσκεται σε απόσταση μόλις 15 λεπτών από τον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών «Ελευθέριος Βενιζέλος» και είναι εύκολα προσβάσιμο από την Αττική Οδό. Με μοναδικές προσφορές όλο τον χρόνο σε περισσότερα από 100 αγαπημένα designer brands, όπως Guess, Calvin Klein, Levis, Swarovski και Lacoste, αποτελεί την ιδανική αφετηρία για να ανανεώσουμε το στυλ μας, αλλά και αφορμή για μια υπέροχη βόλτα. Ο ανοιχτός χώρος και ο μοντέρνος σχεδιασμός του κάνουν κάθε επίσκεψη όχι μόνο μια μοναδική εμπειρία shopping, αλλά και μια απολαυστική έξοδο καθώς διαθέτει μια ποικιλία από café και εστιατόρια όπως Starbucks και La Pasteria. Περιλαμβάνει υπηρεσία φύλαξης αποσκευών, παιδότοπο, υπηρεσία tax-free shopping και ανταλλακτήριο συναλλάγματος.

The open-air **Designer Outlet Athens** is located just 15 minutes away from Athens International Airport «Eleftherios Venizelos» and is easily accessible via Attiki Odos. With unique offers all year round from more than 100 favorite designer brands such as Guess, Calvin Klein, Levis, Swarovski and Lacoste, it's the perfect destination for a fashion and style revamp or a perfect day out enjoying also a break at one of the restaurants and cafes such as Starbucks and La Pasteria. It includes luggage storage service, children's play area, tax-free shopping and currency exchange service, making it an ideal stop for every traveler.

Info: designeroutletathens.gr

Enjoy a great day at Mediterranean Cosmos

Το **Mediterranean Cosmos** είναι το μεγαλύτερο εμπορικό κέντρο στη Βόρεια Ελλάδα και βρίσκεται στη Θεσσαλονίκη, μόλις 5 χλμ. από το αεροδρόμιο. Διαθέτει πάνω από 200 fashion καταστήματα, ανάμεσά τους το πολυκατάστημα attica, Nike, Zara, H&M, Mango καθώς και 31 εστιατόρια και cafe όπως το KFC και το Cinabbon, 11 αίθουσες προβολών Village Cinemas, escape rooms και άνετο parking. Παράλληλα, προσφέρει υπηρεσίες όπως free lockers, ανταλλακτήριο συναλλάγματος και δυνατότητα tax free αγορών, αποτελώντας τον απόλυτο προορισμό και για ξένους επισκέπτες που επιθυμούν να απολαύσουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία shopping και διασκέδασης.

Mediterranean Cosmos is the largest shopping center in Northern Greece and is located in the city of Thessaloniki, only 5 km away from the city's airport. Mediterranean Cosmos features 200 fashion stores such as attica department store, Nike, Zara, H&M, and Mango. Additionally, there are 31 restaurants and cafes, such as KFC and Cinnabon, 11 Village Cinemas movie theaters, escape rooms, and ample parking. Additionally, offers a variety of services, such as free lockers, currency exchange service, and tax-free shopping making it an ultimate destination for the ones visiting the area and wish to enjoy a unique shopping and entertainment experience.

Info: mediterraneancosmos.gr



Mediterranean Cosmos

Ανακαλύψτε ξεχωριστές εμπειρίες shopping, γαστρονομίας
και διασκέδασης στα 4 εμπορικά κέντρα της Lamda Development.

Discover unique shopping, dining and entertainment
experiences at the 4 shopping malls of Lamda Development.

LAMDA
DEVELOPMENT

Aegean Bonus Visa

Ένα ταξίδι προνομίων μόλις ξεκίνησε!

Η Alpha Bank απογειώνει κάθε ταξιδιωτική εμπειρία, προσφέροντας μια σειρά αποκλειστικών προνομίων, μαζί με όλα τα πλεονεκτήματα των Προγραμμάτων Επιβράβευσης Bonus και Miles+Bonus, για τους κατόχους των χρεωστικών και πιστωτικών καρτών Aegean Bonus Visa.

Αποκτήστε μοναδικά ταξιδιωτικά προνόμια

Μόνο οι κάρτες Aegean Bonus Visa, σας δίνουν τη δυνατότητα να μετατρέπετε τους Bonus πόντους σας, σε Miles+Bonus μίλια εξαργύρωσης!

Και τα πλεονεκτήματα δεν σταματούν εδώ

Το διαβατήριο για να απολαύσετε εξειδικευμένες ταξιδιωτικές διευκολύνσεις και να αποκτήσετε εύκολα και γρήγορα μίλια αναβάθμισης και εξαργύρωσης, στον Miles+Bonus λογαριασμό σας, βρίσκεται σε όποια κάρτα Aegean Bonus Visa και αν επιλέξετε!



Aegean Bonus Visa Debit

- **δωρεάν ταξιδιωτική ασφάλιση** σε κάθε ταξίδι
- **μίλια καλωσορίσματος** (αναβάθμισης και εξαργύρωσης), δώρο με την ενεργοποίηση της κάρτας.



Aegean Bonus Visa

- όλα τα προνόμια της Aegean Bonus Visa Debit και επιπλέον
- κουπόνια **δωρεάν αποσκευής**
- κουπόνια **δωρεάν** χρήσης της υπηρεσίας **Fast Track**
- **άτοκες δόσεις** για συναλλαγές στην AEGEAN ή στο εξωτερικό.



Aegean Bonus Visa Premium

- όλα τα προνόμια της Aegean Bonus Visa Debit και Aegean Bonus Visa και επιπλέον
- **1+1 δωρεάν εισιτήριο** για πτήσεις εσωτερικού ή διεθνείς πτήσεις
- κουπόνια **δωρεάν** επιλογής **Up Front θέσης**
- δυνατότητα εκμετάλλευσης τακτικών προσφορών, μέσω των διεθνών συνεργατών της VISA.

Ετοιμαστείτε για άμεση «επιβίβαση» με κάρτες Aegean Bonus Visa.

VISA



Οι κάρτες Aegean Bonus Visa διατίθενται από το Δίκτυο Καταστημάτων της Alpha Bank και ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.alpha.gr/cards (πιστωτικές) ή μέσω της υπηρεσίας myAlpha Web (χρεωστική κάρτα).

AEGEAN

ALPHA BANK

bonus
ALPHA BANK

60+1 days

ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ■ EVERYTHING YOU NEED TO KNOW

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΞΕΝΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑΔΟΥ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ Ι. ΑΝΕΣΤΗ
/ BY XENIA GEORGIADOU, KATERINA I. ANESTI



SOPHIE KOVEL, UNTITLED (SOMETIMES IT IS NOT A QUESTION, OF WHAT THE VISIBLE HIDES BUT HOW IT IS, THAT WE HAVE FAILED TO SEE CERTAIN THINGS, ON THE SURFACE), 2024. FLORAL WRAPPING PAPER, SCONCE REPLICAS, OF FIXTURES AT THE METROPOLITAN REPUBLICAN, CLUB, NEW YORK, 2.33 x 13.74 M. COURTESY THE ARTIST AND PETRINE, PARIS, & PATRICIA KAERSENHOUT, THE SOUL OF SALT, 2016/2024 – AN ONGOING INSTALLATION, 8000 KILOS OF SEA SALT DERIVED FROM THE MEDITERRANEAN, DIMENSIONS VARIABLE. COURTESY THE ARTISTS & MALGORZATA MIRGA-TAS, MARIA'S ROMANI FAMILY, 2022, TEXTILE, ACRYLIC, 240 x 460 CM. COURTESY THE ARTIST AND FRITH STREET GALLERY, LONDON, FOKSAL GALLERY FOUNDATION, WARSAW AND KARMA INTERNATIONAL, ZURICH. INSTALLATION VIEW, SPACE OF TOGETHERNESS, NEON AT THE NATIONAL THEATRE OF GREECE DRAMA SCHOOL | SCHOOL OF ATHENS - IRENE PAPAS, PHOTOGRAPHY © NATALIA TSOUKALA, COURTESY NEON

ΑΘΗΝΑ

Η δύναμη του «μαζί»

Η νέα έκθεση του Οργανισμού Πολιτισμού και Ανάπτυξης NEON με τίτλο «Space of togetherness» φωτίζει τις ιστορίες που υφαίνονται όταν διασταυρώνονται οι φυλές, οι πολιτικές και τα ανθρώπινα δικαιώματα. Στη Δραματική Σχολή του Εθνικού Θεάτρου, έναν χώρο όπου συνυπάρχουν νέοι διαφορετικών κοινωνικών καταβολών και κουλτούρας, η διευθύντρια του NEON, Ελίνα Κουντούρη, συγκεντρώνει έργα καλλιτεχνών και συλλογικοτήτων. Μόνα Χατούμ, Μπούχρα Χαλίλι, Ανρί Κανάχ, Μενέλαος Καραμαγκιώλης, Μαρία Λοϊζίδου, Documatism, Γεωργία Σαγρή κ.ά. μάς μιλούν για τη συνύπαρξη μέσα από τη διαφορετικότητα, την αίσθηση του ανήκειν, την κοινωνική κινητικότητα.

• **Από 09/09 έως 20/10, Δραματική Σχολή Εθνικού Θεάτρου / Σχολείον της Αθήνας - Ειρήνη Παπά, Πειραιώς 52, Πειραιάς, www.neon.org.gr**



MALGORZATA MIRGA-TAS, SHPRESA AGUSHI, 2019-2022, MIXED MEDIA, 383 x 223 CM. COURTESY THE ARTIST AND KARMA INTERNATIONAL, ZURICH. INSTALLATION VIEW, SPACE OF TOGETHERNESS, NEON AT THE NATIONAL THEATRE OF GREECE DRAMA SCHOOL | SCHOOL OF ATHENS - IRENE PAPAS, PHOTOGRAPHY © NATALIA TSOUKALA, COURTESY NEON

ATHENS

Concepts of togetherness

The new exhibition "Space of Togetherness" from NEON Organisation for Culture and Development sheds light on stories that emerge when race, politics and human rights are interwoven. NEON director Elina Kountouri has curated works by artists and collectives such as Mona Hatoum, Bouchra Khalili, Enri Canaj, Menelaos Karamagiolis, Maria Loizidou, Documatism, and Georgia Sagri. The works on display address themes of coexistence through diversity, belonging and social mobility. The exhibition is being hosted at the Drama School of the National Theatre, a space where young people from diverse social backgrounds and cultures come together.

• **09/09-20/10, National Theatre of Greece Drama School / School of Athens - Irene Papas, 52 Pireos, www.neon.org.gr**



© PHYLLIDA BARLOW ESTATE COURTESY THE PHYLLIDA BARLOW ESTATE AND HAUSER WIRTH ΣΥΛΛΟΓΗ Δ.ΔΑΣΚΑΛΟΠΟΥΛΟΥ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΑΡΙΣ ΤΑΒΙΤΙΑΝ

Μνημειακά έργα από ευτελή υλικά

Ακόμη και ως φοιτήτρια τη δεκαετία του '60, η Βρετανίδα Φιλίντα Μπάρλοου έβρισκε τη ζωγραφική στον καμβά πολύ περιοριστική. «Με τα άλλα υλικά, όπως ο πηλός ή ο γύψος, ανακάλυψα ότι υπήρχε μια χαλαρότητα. Μπορούσες να κάνεις κάτι απίστευτα κακό, αλλά μπορούσες και να προσεγγίσεις το υλικό με έναν τρόπο πολύ συναρπαστικό», δήλωνε η εικαστικός με την ισχυρή γραφή, η οποία σε ηλικία 73 ετών εκπροσώπησε το Ηνωμένο Βασίλειο στην Μπιενάλε της Βενετίας. Τα μνημειακά γλυπτά της, φτιαγμένα από ευτελή υλικά όπως χαρτόνι ή κόντρα πλακέ, παίζουν με τις αντιθέσεις και βγάζουν τη γλώσσα στο τέλειο. Το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης και ο Οργανισμός Πολιτισμού και Ανάπτυξης NEON παρουσιάζουν για πρώτη φορά στην Ελλάδα το έργο της, στήνοντας στον 2ο όροφο του μουσείου την εγκατάσταση «RIG: Untitled; Blocks» (2011), δάνειο από τη Συλλογή Δ. Δασκαλόπουλου.

• Έως 27/10, Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, λεωφόρος Καλλιρρόης και Αμβροσίου Φραντζή, www.emst.gr

Monumental works, humble materials

Even as a student in the 1960s, British artist Phyllida Barlow felt painting on canvas was very restrictive. "I found that there was a looseness with other materials, such as clay or plaster. You could do something incredibly bad, but you could also approach the material in a very exciting way," said Barlow, who died last year. A distinctive artist who represented the UK at the Venice Biennale at the age of 73, Barlow created monumental sculptures, crafted from humble materials such as cardboard and plywood, and embraced contrasts with a rebellious defiance of perfection. The National Museum of Contemporary Art, in collaboration with the cultural organisation NEON, presents Barlow's work in Greece for the first time. The two institutions are showcasing her installation "RIG: Untitled; Blocks" (2011), on loan from the D. Daskalopoulos Collection, on the museum's second floor.

• To 27/10, The National Museum of Contemporary Art, Kallirrois & Amvrosiou Frantzi, www.emst.gr



Η διαδρομή προς τη Δημοκρατία

Για κάθε χώρα υπάρχει μια χρονιά-ορόσημο στην πρόσφατη ιστορική πορεία της. «Για την Ελλάδα είναι αδιαμφισβήτητα το 1974. Η Μεταπολίτευση του 1974 αποτελεί γεγονός σημαντικό, ευφρόσυνο και ιδρυτικό», υποστηρίζουν τα Γενικά Αρχεία του Κράτους, η Ελληνική Ραδιοφωνία Τηλεόραση και η Εθνική Βιβλιοθήκη της Ελλάδος, οι τρεις φορείς που συνδιοργανώνουν την έκθεση «Τομή '74. Από τη Δικτατορία στη Δημοκρατία». Το αφιέρωμα, το οποίο εκτείνεται και στους τρεις ορόφους της Εθνικής Βιβλιοθήκης, φωτίζει μέσα από σπάνια αρχειακά τεκμήρια και οπτικοακουστικό υλικό όλα όσα συνέβησαν στη διάρκεια της χούντας των συνταγματαρχών –τη λογοκρισία, την προπαγάνδα, τους αποκλεισμούς, τις εξορίες των αντιφρονούντων, αλλά και την έντονη αντιδικτατορική δράση μέσα και έξω από τα σύνορα της χώρας– και φτάνει έως την αποκατάσταση του δημοκρατικού πολιτεύματος και τα πρώτα μεταπολιτευτικά χρόνια.

• Έως 31/12, Εθνική Βιβλιοθήκη της Ελλάδος, Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, λεωφόρος Ανδρέα Συγγρού 364, Καλλιθέα, www.nlg.gr

The road toward democracy

All nations have had a pivotal year at some point in their recent history. "For Greece, it is undoubtedly 1974. That year's Metapolitefsi [the transition from dictatorship to democracy] is a significant, joyful and foundational event," or at least that's the view of the General State Archives, the Hellenic Broadcasting Corporation and the National Library of Greece. These three institutions are co-organising an exhibition titled, "From Dictatorship to Democracy," marking the 50th anniversary of the restoration of democracy in Greece. Spanning all three floors of the National Library, the exhibition sheds light, through rare archival documents and audiovisual material, on key events and on such practices during the dictatorship as censorship, propaganda, the exclusion and the exile of dissidents, as well as with the intense anti-dictatorial movements in Greece and abroad. The exhibition traces these themes up to the restoration of democracy and the early post-dictatorship period.

• To 31/12, National Library of Greece - Stavros Niarchos Foundation Cultural Center, 364 Syngrou, Kallithea, www.nlg.gr



ΜΑΡΙΟΣ ΒΑΤΖΙΑΣ, ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ,1975 @ ΕΘΝΙΚΗ ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗ-ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΣΟΥΤΣΟΥ PHOTO CREDITS: ΣΤΑΥΡΟΣ ΨΗΡΟΥΚΗΣ

Τέχνη διαμαρτυρίας

Με αφορμή τη συμπλήρωση μισού αιώνα από την αποκατάσταση της Δημοκρατίας στην Ελλάδα (1974), η Εθνική Πινακοθήκη διερευνά την πολιτική λειτουργία της τέχνης στα δικτατορικά καθεστώτα του ευρωπαϊκού Νότου. Η έκθεση «Δημοκρατία» περιλαμβάνει 140 εικαστικά έργα από την Ελλάδα, την Ισπανία και την Πορτογαλία, αλλά και αφίσες, βιντεοπροβολές και performances, που φωτίζουν τον ρόλο των καλλιτεχνών στη διεκδίκηση πολιτικών ελευθεριών και στη θέσπιση κριτικού λόγου στη δημόσια σφαίρα. Η εκθεσιακή αφήγηση, η οποία οργανώνεται γύρω από τις δεκαετίες '60 και '70, παρακολουθεί τη μετάβαση από τα απολυταρχικά καθεστώτα στις δημοκρατίες, ερευνώντας παράλληλα την ποικιλομορφία στις καλλιτεχνικές αναζητήσεις κάθε έθνους.

• Έως 02/02/2025, Εθνική Πινακοθήκη – Μουσείο Αλεξάνδρου Σούτσου, Βασιλέως Κωνσταντίνου 50, www.nationalgallery.gr

Protest art

On the occasion of the 50th anniversary of the restoration of democracy in Greece in 1974, the National Gallery is looking at the political role of art under the dictatorial regimes of southern Europe. The exhibition "Democracy" features 140 artworks from Greece, Spain and Portugal, along with posters, video projections and performances. Together, these works highlight the crucial role of artists in advocating for political freedoms and promoting critical discourse in public life. Covering the 1960s and 1970s, the exhibition traces the transition from authoritarian regimes to democracies, while also exploring the diversity in each nation's artistic pursuits during this period.

• To 02/02/2025, National Gallery - Alexandros Soutsos Museum, 50 Vasileos Konstantinou, www.nationalgallery.gr



www.apolafste.ypefthina.eneap.gr
Απολαύστε υπεύθυνα

Το προσφυγικό ζήτημα

Από τη γέννηση του πρώτου μικρού ελληνικού κράτους μετά την Επανάσταση του 1821 έως τη Συνθήκη της Λωζάννης το 1923, παρατηρούνται σημαντικές μετακινήσεις πληθυσμών προς τα ελληνικά εδάφη, τα οποία αλλάζουν ριζικά την κοινωνία. Το δεύτερο μέρος της έκθεσης «Από τη Μεγάλη... στη Σύγχρονη Ελλάδα (Μέρος Β΄): Οι πρόσφυγες» αναλύει το προσφυγικό φαινόμενο, αναδεικνύοντας μέσα από τέσσερις κύριες θεματικές ενότητες διαφορετικές πτυχές του καίριου, ακόμη και σήμερα, ζητήματος. Η αναγκαστική φυγή, η δυσκολία μετακίνησης, η υποδοχή, η εγκατάσταση, η διαχείριση του τραύματος και η ενσωμάτωση στη νέα πατρίδα οπτικοποιούνται μέσα από φωτογραφικά τεκμήρια, αντικείμενα, δημοσιεύματα του Τύπου και ιστορικά έγγραφα από τις συλλογές του Εθνικού Ιστορικού Μουσείου.

• Έως 30/06/2025, Εθνικό Ιστορικό Μουσείο – Μέγαρο Παλαιάς Βουλής, Σταδίου 13, www.nhmuseum.gr

The refugee issue

In the years between the establishment of the first – and geographically limited – Greek state following the Greek Revolution of 1821 and the Treaty of Lausanne in 1923, significant population movements into Greek territories dramatically reshaped society. For the second part of its exhibition on the country's transformation, the National Historical Museum presents, "From Greater... to Contemporary Greece (Part B): The Refugees." Through four thematic sections, the exhibition highlights various aspects of this critical issue, one which remains relevant today. Forced flight, challenging journeys, reception, resettlement, trauma management, and integration into the new homeland are portrayed through photographs, artefacts, newspaper articles and historical documents from the collections of the National Historical Museum.

• To 30/06/2025, National Historical Museum, Old Parliament House, 13 Stadiou, www.nhmuseum.gr



Το βλέμμα του Καρτιέ-Μπρεσόν

«Τριγυρνούσα στους δρόμους κάθε μέρα, έτοιμος να ορμήσω, αποφασισμένος να "παγιδεύσω" τη ζωή. Περισσότερο από όλα, λαχταρούσα να πιάσω μέσα στο περιοριστικό πλαίσιο μιας μόνο λήψης την ουσία μιας κατάστασης που ξεδιπλωνόταν μπροστά στα μάτια μου». Και το κατάφερε. Ο Ανρί Καρτιέ- Μπρεσόν, από τους πρωτοπόρους της φωτογραφίας δρόμου, κυνήγησε τη ζωή σε κάθε του ταξίδι. Αποδεικνύεται και μέσα από την περιήγηση στην πρώτη ενότητα της έκθεσης που φέρει το όνομά του, «Henri Cartier-Bresson», στο Ίδρυμα Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή, με 76 από τις συνολικά 126 φωτογραφίες του εμβληματικού λευκώματος «Images à la sauvette». Ασπρόμαυρα κάδρα αποτυπώνουν το βλέμμα του σε διάφορα σημεία του κόσμου, ενώ στο δεύτερο μέρος βλέπουμε την Ελλάδα όπως την είδε εκείνος τις τρεις φορές που την επισκέφθηκε: το 1937, το 1953 και το 1961. Χωρίς καμία προσπάθεια ωραιοποίησης, ο φακός του μας ταξιδεύει από την Ήπειρο έως τις απρόσιτες τότε Κυκλάδες και από τον Κεραμεικό και τα ερείπια του παρελθόντος έως τα κουτούκια του Πειραιά.

• Έως 27/10, Ίδρυμα Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή, Ερατοσθένους 13, www.goulandris.gr



HENRI CARTIER-BRESSON, BEHIND THE GARE SAINT-LAZARE, PLACE DE L'EUROPE, PARIS, FRANCE, 1932. © FONDATION HENRI CARTIER-BRESSON / MAGNUM PHOTOS

Cartier-Bresson's gaze

"I roamed the streets every day, ready to pounce, determined to capture life. Most of all, I longed to catch, within the confines of a single shot, the essence of a situation unfolding before my eyes," said Henri Cartier-Bresson, a pioneering figure of street photography. He chased life on every journey he took, as illustrated by the first section of an exhibition of his work at the Basil & Elise Goulandris Foundation. "Henri Cartier- Bresson" features 76 of 126 black and white photographs that were published in "The Decisive Moment," a monumental album described as a bible for photographers. The exhibition's second section features Cartier- Bresson's perspective on Greece as captured on film during three visits: in 1937, 1953 and 1961. Steering clear of any attempt at embellishment, his lens cover Epirus, the then-remote Cyclades, the site of Kerameikos with its ancient ruins, and the small, humble tavernas of Piraeus.

• To 27/10, Basil & Elise Goulandris Foundation, 13 Eratosthenous, www.goulandris.gr



HENRY MOORE'S 'STANDING FIGURE: KNIFE EDGE' (1961) INSTALLED ON PHILOPAPPOS HILL OPPOSITE THE ACROPOLIS AS PART OF THE FIRST INTERNATIONAL EXHIBITION OF SCULPTURE, ATHENS FESTIVAL, 1965. © THE HENRY MOORE FOUNDATION PHOTO: HENRY MOORE ARCHIVE COURTESY THE HENRY MOORE FOUNDATION ARCHIVE

Ο Χένρι Μουρ και η Ελλάδα

«Το ελληνικό φως είναι, όπως λένε όλοι, κάτι που δεν μπορείς να το φανταστείς προτού το βιώσεις. Στην Αγγλία, το μισό φως, κατά κάποιον τρόπο, απορροφάται μέσα στο αντικείμενο, όμως στην Ελλάδα το αντικείμενο μοιάζει να αναδίδει φως σαν να φωτίζεται το ίδιο από μέσα». Το μοναδικό ταξίδι του Χένρι Μουρ στην Ελλάδα, το 1951, στάθηκε αρκετό για να κάμψει δεκαετίες αντίστασης στον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό. Η έκθεση «Henry Moore and Greece», που διοργανώνει η αθηναϊκή Gagosian σε συνεργασία με το Henry Moore Foundation, ιχνηλατεί τη σχέση του σπουδαίου Βρετανού γλύπτη με τα έργα της ελληνικής αρχαιότητας, παρουσιάζοντας σημαντικά γλυπτά, προπλάσματα, σχέδια και χαρακτικά, μεταξύ των οποίων τρεις έγχρωμες λιθογραφίες από την εικονογράφηση της γαλλικής έκδοσης του «Προμηθέα» του Γκαίτε, αποδεικνύοντας πως, παρά τα λεγόμενά του, η επίδραση από την ελληνική τέχνη διατρέχει όλη την πορεία του.

• Από 12/09 έως 26/10, Gagosian, Αναπήρων Πολέμου 22, www.gagosian.com

Henry Moore and Greece

"The Greek light is, as everyone says, something you can't imagine until you've experienced it. In England, half the light is, as it were, absorbed into the object, but in Greece the object seems to give off light as if it were lit up from inside itself." Prominent British sculptor Henry Moore's only trip to Greece, in 1951, was enough to break down decades of resistance to ancient Greek culture. The exhibition, "Henry Moore and Greece," organised by Gagosian Athens in collaboration with the Henry Moore Foundation, traces the relationship between the artist and works of Greek antiquity. It presents important sculptures, models, drawings and prints, including three coloured lithographs from the French edition of Goethe's "Prometheus (Prométhée)," proving that, despite his own assertions, the influence of Greek art runs through Moore's entire career.

• 12/09-26/10, Gagosian, 22 Anapiron Polemou, www.gagosian.com

HUBLOT



CLASSIC FUSION
CHRONOGRAPH
SANTORINI BOUTIQUE
TITANIUM CARBON

Worldwide Exclusivity
Limited Edition of 50 pieces

GOFAS

ATHENS THESSALONIKI MYKONOS
SANI RESORT SANTORINI

www.gofas.gr

hublot.com • f • 🐦 • 📷



AVIATION PHOTO CREW

ΤΑΝΑΓΡΑ

Ραντεβού στον αέρα

Απογειώσεις και προσγειώσεις που κόβουν την ανάσα, καθηλωτικό θέαμα με επιδείξεις υπερσύγχρονων αεροσκαφών και συναρπαστικές στιγμές από τα ακροβατικά σμήνη της Σαουδικής Αραβίας, της Ισπανίας και της Ελβετίας περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα της Athens Flying Week – Tanagra International Air Show. Εντυπωσιακή θα είναι για μία ακόμη χρονιά και η συμμετοχή της AEGEAN με τα αεροσκάφη της και τη δική της κερκίδα, στο ραντεβού του μεγαλύτερου airshow της Ανατολικής Ευρώπης. Ελληνικά και γαλλικά Rafale, F-16 Ζευς και T-6 Δαίδαλος, Eurofighter Typhoon διασχίζουν τον αττικό ουρανό, σε απόσταση αναπνοής από τους επισκέπτες, προσφέροντας ένα ανεπανάληπτο θέαμα!

• **14 και 15 Σεπτεμβρίου, Αεροπορική Βάση Τανάγρας, www.athensflyingweek.gr**

TANAGRA

Meeting in the sky

Breathtaking take-offs and landings, stunning demonstrations by state-of-the-art aircraft and exciting moments from the aerobatic squadrons of Saudi Arabia, Spain and Switzerland feature on the agenda of Athens Flying Week - Tanagra International Air Show. AEGEAN's participation, featuring its aircraft and a dedicated grandstand, will once again be a noted attraction at eastern Europe's largest air show. Greek and French Rafale jets, F-16 Zeus, T-6 Daedalus, and Eurofighter Typhoon aircraft will all soar across the Attica sky, thrilling visitors with their up-close presence and creating an unforgettable spectacle.

• **14-15/09, Tanagra Air Base, www.athensflyingweek.gr**



Γιορτή της τέχνης

Με 71 γκαλερί από την Ελλάδα και το εξωτερικό, η Art Athina, μία από τις παλαιότερες φουάρ στην Ευρώπη, βαδίζει πλέον στην τέταρτη δεκαετία της ανανεωμένη και με πλούσιο παράλληλο πρόγραμμα. Στην 31η της έκδοση, η αθηναϊκή φουάρ θα αξιοποιήσει αθέατες πλευρές του Ζαππείου Μεγάρου και του περιβάλλοντος χώρου, θα επεκταθεί στο γειτονικό θερινό σινεμά «Αίγλη», θα παρουσιάσει ιστορικά έργα και θα αναδείξει τάσεις και νέες φωνές. Η Blue Cycle, το πρόγραμμα γαλάζιας και κυκλικής οικονομίας που αξιοποιεί αλιευτικό υλικό, θα μεταμορφώσει τον κήπο του κτιρίου, ενώ ανεξάρτητοι επιμελητές, όπως η Λουκία Θωμοπούλου, ο Πάνος Γιαννικόπουλος και ο Νικόλας Βαμβουκλής, θα μας συστήσουν ανεξάρτητους χώρους, θα μιλήσουν για τις πολιτικές και κοινωνικές διαστάσεις των περιβαλλοντικών ζητημάτων, καθώς και για την ελευθερία και την έκφραση των ταυτοτήτων.

• **Από 19 έως 23/09, Ζάππειο Μέγαρο, λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας, www.aavirtual.gr**

Celebrating art

Art Athina, one of Europe's oldest art fairs, is entering its fourth decade, reinvigorated and with a wealth of parallel events. Featuring the participation of 71 galleries from Greece and abroad, this year's fair, the 31st edition, will make the most of largely unseen parts of Zappeion Hall as well as its surroundings, extending into the Cine Aigli, the open-air cinema next door. It will showcase historical works and emerging trends, spotlighting fresh, new voices in the art world. Blue Cycle, an initiative that reuses marine plastic waste generated from shipping and fishing activities, will transform the building's garden; while independent curators such as Loukia Thomopoulou, Panos Giannikopoulos and Nikolas Vamvouklis will acquaint attendants with independent art spaces and discuss the political and social dimensions of environmental issues as well as issues concerning freedom and the expression of identity.

• **19-23/09, Zappeion Hall, Vasilissis Olgas, www.aavirtual.gr**

© STATHIS MAMALAKIS



Alexia, granddaughter of Ilias Lalaounis, is wearing creations inspired by Minoan art

LALAoUNIS

ATHENS: 6 PANEPISTIMIOU AVE. & VOUKOURESTIOU STREET, TEL: +30 210 3624354
ACROPOLIS: ilias LALAoUNIS JEWELRY MUSEUM SHOP · KIFISSIA · GOLDEN HALL
NEW YORK · MYKONOS · SANTORINI · CORFU · info@lalaounis.gr www.lalaounis.com

Η ώρα των σινεφίλ

Περισσότερες από 3.000 ταινίες, 100 αφιερώματα, 700 διεθνείς καλεσμένοι, πάνω από 1.000.000 θεατές. Αν θα έπρεπε να αποδείξει κάποιος με νούμερα τον αντίκτυπο που έχει αφήσει το Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου της Αθήνας Νύχτες Πρεμιέρας στη ζωή της πόλης τις τελευταίες τρεις δεκαετίες, σίγουρα τα παραπάνω θα βοηθούσαν. Το κινηματογραφικό φεστιβάλ, που μας έχει χαρίσει σπουδαίο σινεμά, γιορτάζει τα 30 του χρόνια και οργανώνει το επετειακό του πρόγραμμα γύρω από την έννοια της ελευθερίας.

• Από 02 έως 14/10, Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου της Αθήνας Νύχτες Πρεμιέρας, www.aiff.gr

Cinemagoers' delight

Over the past three decades, the Athens International Film Festival has screened over 3,000 films, hosted 100 tributes, welcomed 700 international guests and attracted more than one million filmgoers – figures that underscore the festival's significant impact on cultural life in the Greek capital. Celebrating its 30th year, the film festival, known for showcasing outstanding cinema, is marking the occasion with a special anniversary programme centred around the theme of freedom.

• 02-14/10, Athens International Film Festival, www.aiff.gr





Η γοητεία της Ανατολής

«Το ενδιαφέρον μου για την Άπω Ανατολή και ειδικότερα για την Ιαπωνία βασίζεται ουσιαστικά στην παρατήρηση ότι ακόμη βρίσκει κανείς εκεί έναν πολιτισμό ακέραιο, που δηλαδή δεν έχει τεμαχιστεί ή διασπαστεί. Και αυτός ακριβώς ο πολιτισμός με κάνει να αναπολώ τον αρχαίο ελληνικό, που δεν είναι παρόμοιος, αλλά ανάλογος», εξηγούσε ο Νίκος Χατζηκυριάκος-Γκίκας για τη γοητεία που ασκούσαν επάνω του οι παραδόσεις, τα τοπία και οι άνθρωποι της Ανατολής. Τον Απρίλιο του 1958, αποδεχόμενος πρόσκληση για ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα ανταλλαγής με χορηγία της αμερικανικής κυβέρνησης, πετάει για την Ουάσιγκτον. Μετά την πολύμηνη παραμονή του αποφασίζει να επιστρέψει στην Ελλάδα μέσω της Ανατολής. Έτσι, ταξιδεύει στην Ιαπωνία, στο Χονγκ Κονγκ, στην Μπανγκόκ, στην Καμπότζη, σε αρκετές πόλεις της Ινδίας και στο Κάιρο, και φτάνει τελικά στην Αθήνα μέσω του Λονδίνου. Σχεδιάζει Ινδούς χορευτές, φιλοτεχνεί πορτρέτα ηθοποιών του θεάτρου Νο, σκιτσάρει με μαρκαδόρους την όχθη του ποταμού Κιότο, ζωγραφίζει τοπία από την Κατμαντού και με σινική μελάνη μάς αποκαλύπτει πώς μοιάζει το σούρουπο στη Βομβάη. Η έκθεση «Γκίκας. Ταξίδι από τη Δύση στην Ανατολή» αποτυπώνει μέσα από σχέδια, αρχειακό υλικό, αντικείμενα και έργα τέχνης που συνέλεγε ο Έλληνας καλλιτέχνης από τις μακρινές αυτές χώρες, πόσο τον απασχολούσαν οι ομοιότητες ανάμεσα σε Ανατολή και Δύση.

• Από 24/10/2024 έως 16/02/2025, Μουσείο Μπενάκη, Πειραιώς 138 και Ανδρονίκου, www.benaki.org

The charm of the East

"My interest in the Far East, particularly Japan, stems from the observation that it remains a civilisation intact – unfragmented and whole. It is this cultural continuity that reminds me of ancient Greek culture, which, while not the same, shares a certain resonance," esteemed Greek artist and academic Nikos Hadjikyriakos-Ghikas once noted, reflecting on his fascination with the traditions, landscapes, and people of the East. In April of 1958, Ghikas accepted an invitation to take part in an educational exchange programme sponsored by the U.S. government, and flew to Washington, D.C. Following a months-long stay, he decided to return to Greece via the East, a decision that enabled him to travel to Japan, Hong Kong, Cambodia, Bangkok, numerous cities in India, and Cairo, before returning to Athens via London. The experience inspired him to capture the grace of Indian dancers, create portraits of Noh theatre performers, sketch the banks of the Kyoto River, paint landscapes of Kathmandu, and use Indian ink to depict the dusky hues of Mumbai. An exhibition titled "Ghikas: Travel from West to East" depicts, through drawings, archival material, objects and artworks he collected from these faraway lands, the depth of the artist's fascination with the cultural parallels between East and West.

• 24/10/2024-16/02/2025, Benaki Museum, 138 Pireos & Andronikou, www.benaki.org

ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ / ΠΙΝΑΚΟΘΗΚΗ ΓΚΙΚΑ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ

DOMES

TURNING HEADS *In Athens*



ATHENS RIVIERA

SINCE 1987
BARBAROSSA
ATHENS

NEW ERA OF
GLAMPING ELEGANCE

MAKRIS
ATHENS

ACROPOLIS
FINEST DINING



www.domesresorts.com

EXPLORE
MORE



Η ιστορία ενός έρωτα

Ο Τιάγκο Ροντρίγκες, ο σκηνοθέτης που μας έδωσε ένα παράδειγμα του πώς διασκευάζει κάποιος ένα αρχαίο κείμενο συνδέοντάς το ουσιαστικά με το σήμερα μέσα από τη δική του υπέροχη εκδοχή της «Εκάβης» στην Επίδαυρο, αλλά και που προκάλεσε αίσθηση με το έργο «Η Καταρίνα και η ομορφιά να σκοτώνεις φασίστες» τον περσινό χειμώνα στη Στέγη, επιστρέφει στην Αθήνα για να μας μιλήσει για την πολυπλοκότητα των ανθρώπινων σχέσεων. Ο καλλιτεχνικός διευθυντής του Φεστιβάλ της Αβινιόν είχε γράψει πριν από 17 χρόνια στη Λισαβόνα ένα έργο για ένα ζευγάρι που αντιμετωπίζει μια επείγουσα κατάσταση. Η γυναίκα δεν μπορούσε να αναπνεύσει και έτσι ο σύντροφός της τη μετέφερε εσπευσμένα στο νοσοκομείο, δίνοντας μάχη με τον χρόνο. Δουλεύοντας ξανά αυτή την ιδέα, ο Πορτογάλος νέος μαέστρος του ευρωπαϊκού θεάτρου μάς παρουσιάζει τον «Χορό των εραστών». 'Οταν ο κίνδυνος περάσει, μας αφηγούνται εμπειρίες και αναμνήσεις από τη σχέση τους, κάνοντας παύση σε διαφορετικά σημεία, τονίζοντας αλλιώς τις λέξεις. Πόσο κοινή είναι η κοινή μας ζωή;

• **Από 10/10 έως 19/01/2025 Στέγη Ιδρύματος Ωνάση, λεωφόρος Συγγρού 107, www.onassis.org**

A story of love

Tiago Rodrigues, the acclaimed Portuguese director, actor and playwright who caused a stir last winter with his play "Catarina and the Beauty of Killing Fascists" at the Onassis Stegi – and who also masterfully reworked an ancient text for his brilliant rendition of "Hecuba" at the Ancient Theatre of Epidaurus – returns to Athens, this time tackling the complexity of human relationships. Rodrigues, artistic director of France's Avignon Festival, had written a play 17 years ago in Lisbon about a couple confronted with a life-and-death situation. The woman, unable to breathe, was rushed to a hospital by her partner, fighting against time. Rodrigues, a new master of European theatre, has now reworked the concept. This latest rendition of the work, "Lover's Choir," is told directly by the two protagonists. When the danger has passed, they tell of their relationship's experiences and memories, narrating subtly different versions of their love story. The play poses the question: to what extent do shared lives truly intersect?

• **From 10/10 to 19/01/2025 Onassis Stegi, 107 Syngrou, www.onassis.org**

©PINELOPI GERASIMOU FOR ONASSIS STEGI

Ο κύκλος της βίας



Ο «μεταρρυθμιστής» της όπερας Κρίστοφ Βίλιμπαλντ Γκλουκ παρουσίασε την «Ιφιγένεια εν Αυλίδι», βασισμένη σε κείμενο του Ρακίνα, το 1774 και πέντε χρόνια αργότερα συνέθεσε την «Ιφιγένεια εν Ταύροις», με βάση την τραγωδία του Κλοντ Γκιμόν ντε λα Τους. Δεν υπήρξε ποτέ οδηγία ότι οι δύο όπερες μπορούν να παρουσιαστούν μαζί. Ο επιδραστικός Ρώσος σκηνοθέτης Ντμίτρι Τσερνιακόφ επιχειρεί να παρουσιάσει τα δύο έργα σε μία ενιαία παράσταση, αντιμετωπίζοντας τις ιστορίες ως τις δύο πλευρές του ίδιου νομίσματος. «Πώς το θύμα της Αυλίδας γίνεται ο δήμιος της Ταυρίδας;» είναι το ερώτημα που οδηγεί τη σκηνοθεσία του, αναζητώντας απαντήσεις στην οικογενειακή εστία που στοιχειώνεται από τους νεκρούς της. Η παράσταση, η εναρκτήρια της Εθνικής Λυρικής Σκηνής για τη νέα σεζόν, επαναπροσδιορίζει τα όρια του λυρικού θεάτρου. Με τους δύο ρόλους του τίτλου θα αναμετρηθεί η Αμερικανίδα σοπράνο Κορίν Γουίντερς.

• **10, 13, 16, 19, 22, 27 και 30/10, Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος – Εθνική Λυρική Σκηνή, λεωφόρος Συγγρού 364, Καλλιθέα, www.nationalopera.gr**

A perpetual cycle of violence

Opera reformer Christoph Willibald Gluck presented "Iphigénie en Aulide," based on a text by Jean Racine, in 1774. Five years later, he composed "Iphigénie en Tauride," based on a tragedy by Claude Guymond de la Touche. There was never any plan for both "Iphigénies" to be performed in one evening, as is now being undertaken by the influential Russian director Dmitri Tcherniakov, who treats the stories as two sides of the same coin, seeking answers as to how the victim in Aulis becomes the executioner in Tauris in a family home haunted by its dead in a perpetual cycle of violence. The performance, the National Opera's inaugural showcase for the new season, redefines the boundaries of opera. American soprano Corinne Winters takes on the title role in both operas.

• **10, 13, 16, 19, 22, 27 & 30/10 Stavros Niarchos Foundation Cultural Center - Greek National Opera, 364 Syngrou, Kallithea, www.nationalopera.gr**

©LILIYA NAMISNYK

Τέχνη με οδηγό τη φιλία

Τον Ιούνιο του 2020, ο συνθέτης Τζέι Σβαρτς έγραψε ένα νέο έργο για ορχήστρα το οποίο ονόμασε «Theta», από το ελληνικό γράμμα που κάποτε λειτουργούσε ως σύμβολο για τον θάνατο. Μία εβδομάδα αργότερα, ο Θεόδωρος Κουρεντζής τού ζήτησε να γράψει ένα έργο που θα πλαισίωνε ένα πρόγραμμα γύρω από την ημιτελή Συμφωνία No 10 του Μάλερ. Του παρέδωσε το «Theta», αφού τόσο το έργο του Μάλερ όσο και το δικό του αντλούσαν από έργα του Μπαχ που σχετίζονταν με τον θάνατο. Ο Αμερικανός συνθέτης, τιμώντας τη συνεργασία του με τον διεθνή Έλληνα μαέστρο, συνέθεσε στη συνέχεια την «Passacaglia» και την αφιέρωσε στον «Teo». Ο Κουρεντζής επιστρέφει στο Μέγαρο Μουσικής με την ορχήστρα Utopia για να ερμηνεύσουν σε παγκόσμια πρεμιέρα το έργο του Σβαρτς αλλά και τη Συμφωνία No 5 του Μάλερ.

• **02 και 03/11, Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, Βασιλίσσης Σοφίας και Κόκκαλη, www.megaron.gr**

Art driven by friendship

In June 2020, American composer Jay Schwartz penned a new work for orchestra titled "Theta," after the Greek letter, once used as a symbol of death. A week later, internationally renowned Greek conductor Teodor Currentzis asked Schwartz to write a piece to accompany a programme around Gustav Mahler's unfinished "Symphony No.10." Schwartz ended up offering "Theta," given that both Mahler's work and his own drew on Johann Sebastian Bach's works related to death. Honouring his collaboration with the Greek conductor, Schwartz then composed "Passacaglia," dedicating it to Currentzis. The Greek conductor returns to Megaron, the Athens Concert Hall, with his Utopia Orchestra, to present the world premiere of "Passacaglia," and Mahler's "Symphony No. 5."

• **02-03/11, Megaron – Athens Concert Hall, Vasilissis Sofias & Kokkali, www.megaron.gr**



© AKRIVIADIS

@lilalojewels



lilalo.com

Li - LA - LO

JEWELS

SYNTAGMA - KIFISSIA - THE MALL ATHENS - NOTOS **NEW STORES** KANARI 17 KOLONAKI - ATHENS AIRPORT (INTRA SCHENGEN)

ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Ο πατέρας της ελληνικής θαλασσογραφίας

Ο θεμελιωτής της ελληνικής θαλασσογραφίας Κωνσταντίνος Βολανάκης γεννιέται στο Ηράκλειο της Κρήτης το 1837. Το 1856 μεταβαίνει στην Τεργέστη για να εργαστεί ως λογιστής, όμως ανάμεσα στα λογιστικά φύλλα συχνά κρύβει σχέδια με καράβια αραγμένα στην προβλήτα της ιταλικής πόλης. Την κλίση του στην τέχνη ανακαλύπτει ο εργοδότης του, Γεώργιος Αφεντούλης, και τον προτρέπει να ακολουθήσει συστηματικές σπουδές στη ζωγραφική. Στη φημισμένη Σχολή Καλών Τεχνών του Μονάχου ο Βολανάκης διαφοροποιείται από τους συμφοιτητές του, οι οποίοι εργάζονταν πάνω στις προσωπογραφίες και τις ηθογραφίες, και αναζητά διαρκώς αφορμές να μιλήσει για τη θάλασσα. Ακόμη και όταν αποδίδει με κάθε λεπτομέρεια τη ζωή στο λιμάνι –τους ψαράδες, τους πωλητές, τους περαστικούς–, το μέλημά του είναι να «βουτήξει» στο νερό. Η έκθεση «Κωνσταντίνος Βολανάκης –Ίσαλος γραμμή», με 52 έργα από τη συλλογή του Ιδρύματος Αικατερίνης Λασκαρίδη, ανιχνεύει τη σχέση του ανθρώπου με το υδάτινο στοιχείο και την πρόσληψη της θάλασσας ως γενεσιουργού δύναμης και ορίζοντα προσδοκίας.

• Έως 30/10, Βασιλική Αγίου Μάρκου – Δημοτική Πινακοθήκη Ηρακλείου, πλατεία Λιονταριών, Ηράκλειο, www.heraklionartgallery.gr

HERAKLION

The master of Greek seascapes

Konstantinos Volanakis, known as the founder of Greek seascapes, was born in Heraklion, Crete, in 1837. In 1856, he moved to Trieste to work as an accountant; between his spreadsheets, he often hid the drawings he made of ships docked at the Italian city's pier. His artistic talent was discovered by his employer, Georgios Afentoulis, who encouraged him to pursue formal studies in painting. At the renowned Munich Academy of Fine Arts, Volanakis set himself apart from his peers; they focused primarily on portraits, while he chose the sea, which became a central theme in his work. Even when he meticulously depicts life in the harbour – showing fishermen, vendors and passers-by – his true focus is always on capturing the essence of the water. The exhibition "Konstantinos Volanakis - Waterline," featuring 52 works from the Aikaterini Laskaridis Foundation collection, explores both humanity's relationship with water and the sea as a source of life and symbol of endless possibility.

• To 30/10, St. Mark's Basilica - Heraklion Municipal Art Gallery, Lions Square, Heraklion, www.heraklionartgallery.gr



ΣΥΛΛΟΓΗ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ ΛΑΣΚΑΡΙΔΗ



ANDY WARHOL, ΜΕΓΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, 1981 ΔΩΡΕΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΙΟΛΑ



PHOTO: HUBERTUS HIERL

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ιστορίες πίσω από τα έργα

Τραυματικά περιστατικά, συνεργασίες καλλιτεχνών, στιγμές έμπνευσης, εμπειρίες καταπίεσης και ελέγχου: Πόσες ιστορίες μπορεί να κρύβονται πίσω από τη δημιουργία ενός έργου τέχνης; Η έκθεση «Από εδώ και πέρα. Ιστορίες για ένα επόμενο αύριο» με έργα 100 καλλιτεχνών –Αρμάν, Γιόζεφ Μπόις, Γιάννης Γαΐτης, Γιώργος Ζογγολόπουλος, Χρύσα Ρωμανού, Άντι Γουόρχολ– μας αποδεικνύει πως η τέχνη γράφεται με πολλούς τρόπους και σε πολλούς τόνους, δεν ακολουθεί μια ευθεία γραμμή

• Έως 17/11, MOMus – Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης – Συλλογές Μακεδονικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης και Κρατικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης, Εγνατία 154 (εντός ΔΕΘ-Helexpo), www.momus.gr

THESSALONIKI

Stories behind the art

Traumatic events, artistic collaborations, moments of inspiration and experiences of oppression and control are just some of the hidden influences behind the creation of a work of art. The exhibition, "From Now On: Stories for a Next Tomorrow," featuring works by 100 artists including Arman, Joseph Beuys, Yannis Gaitis, George Zongolopoulos, Chryssa Romanos and Andy Warhol, demonstrates that art is expressed in countless ways and tones.

• To 17/11, MOMus-Museum of Contemporary Art-Collections of the Macedonian Museum of Contemporary Art and the State Museum of Contemporary Art, 154 Egnatias (within the TIF-Helexpo Exhibition & Congress Centre), Thessaloniki, www.momus.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ο πολιτικός Πικάσο

Πολιτικά ανήσυχος, ο Πικάσο δεν σταμάτησε να εκφράζει ποτέ τις απόψεις του δημοσίως, είτε με τον λόγο είτε με το έργο του. Η έκθεση «Pablo Picasso: Εξορία και νοσταλγία», με χαρακτικά, σχέδια και κεραμικά από το Museo Casa Natal de Picasso στη Μάλαγα, ανατρέχει στη φιλία του Ανδαλουσιανού καλλιτέχνη με τον κουρέα του, Αουχένιο Αρίας. Η αλληλογραφία τους φωτίζει την ταραχώδη περίοδο του εμφύλιου πολέμου στην Ισπανία, αποκαλύπτει τους δεσμούς του ζωγράφου με τη γαλλική Αντίσταση, ενώ υπογραμμίζει και την αγάπη του για τη Μεσόγειο. Φανερώνει τον νόστο του για την πατρίδα.

• Έως 10/11, MOMus – Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης – Συλλογή Κωστάκη – Μονή Λαζαριστών, Κολοκοτρώνη 21, Σταυρούπολη, www.momus.gr

THESSALONIKI

Political Picasso

Politically restless, Picasso never ceased to express his views both through both public statements and his artwork. The exhibition "Pablo Picasso: Exile and Nostalgia," featuring prints, drawings and ceramics from the Museo Casa Natal Picasso in Malaga, looks back on the Andalusian artist's friendship with his barber, Eugenio Arias. Ensuing correspondence between the two men sheds light on the turbulent period of the civil war in Spain, reveals the painter's ties with the French Resistance, underlines his love for the Mediterranean, his fascination with bulls and bullfights, and the yearning he felt for the homeland.

• To 10/11, MOMus-Museum of Modern Art-Costakis Collection-Moni Lazariston, 21 Kolokotroni, Stavroupoli, www.momus.gr

ames

Designed by lia manjorou



www.liamanjorou.com @amesthebags

ΜΥΚΟΝΟΣ

Δήλος, Ρήνεια, Μύκονος και αρχαιολογική σκαπάνη

Μέχρι να αρχίσει να οικοδομείται το Αρχαιολογικό Μουσείο Δήλου, στις αρχές του 1900, τα ευρήματα από τις ανασκαφές στη γενέθλια γη του Απόλλωνα φυλάσσονταν σε σπίτια της γειτονικής Μυκόνου, υπό την ευθύνη του δημάρχου και του δασκάλου του νησιού. Το Αρχαιολογικό Μουσείο Δήλου, ένα από τα παλαιότερα μουσειακά κτίρια της Ελλάδας, που με κατοπινές επεκτάσεις και επεμβάσεις τις δεκαετίες του '30 και του '70 έλαβε τη σημερινή μορφή του, μας υποδέχεται πλέον ριζικά ανανεωμένο. Στο πλαίσιο του προγράμματος «Δήλος, ανοιχτό μουσείο. Παρεμβάσεις αναβάθμισης στον αρχαιολογικό χώρο και στο μουσείο», η Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων μερίμνησε ώστε να ανακαινιστούν ριζικά οι αίθουσες της έκθεσης, ενώ εκσυγχρονίστηκαν και οι αποθήκες και οι χώροι εξυπηρέτησης κοινού. Ταυτόχρονα, δημιουργήθηκε, οργανώθηκε και εξοπλίστηκε σύγχρονο εργαστήριο συντήρησης αρχαιοτήτων, ενώ παρεμβάσεις αναβάθμισης πραγματοποιήθηκαν και στη μόνιμη έκθεση. Οι παλιές και με στατικά προβλήματα προθήκες αντικαταστάθηκαν, προστέθηκε εποπτικό υλικό και τοποθετήθηκαν σύγχρονα φωτιστικά σώματα. Παράλληλα με την απόδοση στο κοινό του ανακαινισμένου μουσείου, η Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων παρουσιάζει την περιοδική έκθεση «Δήλος - Ρήνεια - Μύκονος. Εικόνες από τα 150 χρόνια αρχαιολογικών ερευνών», που συνδιοργανώνει με τη Γαλλική Σχολή Αθηνών και τον Δήμο Μυκόνου στο Αρχαιολογικό Μουσείο Μυκόνου. Φωτογραφικά τεκμήρια από τις εργασίες στο πεδίο αντιπαραβάλλονται με εμβληματικά αρχαιολογικά ευρήματα, «ανασυνθέτοντας» τον ενθουσιασμό που συνόδευε κάθε νέα ανακάλυψη.

• **Έως 12/2024, Αρχαιολογικό Μουσείο Μυκόνου**





ΕΦΑ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

ΜΥΚΟΝΟΣ

Delos, Rineia, Mykonos and archaeological excavation

Before the construction of the Archaeological Museum of Delos began in the early 1900s, artefacts from the excavations there were stored in private homes on the neighbouring island of Mykonos, under the care of the mayor and the local schoolteacher. One of the oldest museum buildings in Greece, the Archaeological Museum of Delos underwent subsequent extensions and architectural interventions in the 1930s and 1970s, helping shape its current form. Most recently, as part of the "Delos - Open Museum" programme, the Ephorate of Antiquities of Cyclades undertook a comprehensive renovation of the exhibition halls and modernised the museum's public service and storage areas. Simultaneously, a state-of-the-art conservation laboratory was established, organised and equipped, and the permanent exhibition was also enhanced. The museum's outdated display cases were replaced, new visual materials were incorporated, and modern lighting fixtures were installed. In conjunction with the reopening of the renovated museum, the Ephorate of Antiquities of Cyclades is presenting a temporary exhibition titled "Delos-Rineia-Mykonos: Images from 150 Years of Archaeological Research," co-organised with the French School of Athens and the Municipality of Mykonos, at the Archaeological Museum of Mykonos. Photographic evidence from fieldwork is juxtaposed with iconic archaeological finds, vividly recreating the excitement that accompanied each new discovery.

• **To 12/2024, Archaeological Museum of Mykonos**



ΡΟΔΟΣ

Σημείο συνάντησης των τεχνών

Αφιερωμένο στην κλασική μουσική, στη φωτογραφία και στο σινεμά, το 6ο Φεστιβάλ Ευρωπαϊκής Πολυφωνίας ορίζει τη μεσαιωνική πόλη της Ρόδου ως σημείο συνάντησης των τεχνών και της δημιουργικότητας. Στο φετινό πρόγραμμα περιλαμβάνεται, μεταξύ άλλων, συναυλία της Estonian Philharmonic Chamber Choir, κάτοχου δύο Grammy Awards, με τον αρχιμουσικό και ιδρυτή της χορωδίας, Tonu Kaljuste, τον διακεκριμένο Έλληνα συνθέτη Σάββα Καραντζιά και τον σολίστ Χρύσανθο Αντωνίου, ενώ ενδιαφέρον παρουσιάζει και η έκθεση φωτογραφίας «Ακολουθώντας τον ήχο και τη σιωπή», των Εσθονών Anneli Ivaste και Birgit Püve. Η έκθεση παρουσιάζει φωτογραφικά στιγμιότυπα από τη μουσική διαδρομή του συνθέτη Arvo Pärt, ο οποίος επηρέασε τον τρόπο με τον οποίο γίνεται αντιληπτή η φύση της μουσικής στον σύγχρονο κόσμο.

• **Από 01 έως 13/10, Φεστιβάλ Ευρωπαϊκής Πολυφωνίας, www.festivaleuropeanpolyphony.com**

RHODES

A meeting point for art

Dedicated to classical music, photography and cinema, the European Polyphony Festival, back for its sixth edition, transforms the medieval city of Rhodes into a vibrant hub of artistic expression and creativity. This year's agenda includes a concert by the Estonian Philharmonic Chamber Choir, winner of two Grammy Awards, with the choir's principal conductor and founder Tonu Kaljuste; distinguished Greek composer Savvas Karantzias; violinist Chrysanthos Antoniou; as well as a photography exhibition titled "Following Sound and Silence," by Estonian photographers Anneli Ivaste and Birgit Puve. This exhibition presents photographic snapshots from the musical journey of composer Arvo Part, who influenced the way the nature of music is perceived in the contemporary world.

• **01-13/10, European Polyphony Festival, www.festivaleuropeanpolyphony.com**

PHOTO ANNELI IVASTE

BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904



KOPPEL COLLECTION
The finest in quality and
the ultimate in Scandinavian style



ARC COLLECTION
Sculpted sterling silver takes the form
of stunning jewellery designs

GEORG JENSEN CONCEPT STORES

16 GRIGORIOU LABRAKI, GLYFADA, TEL. 210 8985507 | GOLDEN HALL, 37A KIFISIAS AVE., TEL. 210 6838521

EXCLUSIVE DISTRIBUTION GREECE-CYPRUS: 7 ERMOU STR, TEL. 210 3229688

georgjensen.gr

georgjensengreece | Georg Jensen Greece

ΣΑΜΟΣ

Ένα φιλόξενο σπίτι

Χτισμένο στην πλαγιά ενός αιωνόβιου βιολογικού αμπελώνα, το Metaxa Liknon, το «σπίτι» του οίκου Μεταξά στη Σάμο, αναδεικνύει το πιο πολύτιμο συστατικό του κεχριμπαρένιου ποτού, με ιστορία από το 1888: το γλυκό Μοσχάτο κρασί που προέρχεται από τους ορεινούς αμπελώνες του νησιού. Οι επισκέπτες μπορούν να περιηγηθούν στους αμπελώνες και στο κελάρι, να απολαύσουν γευστικές δοκιμές premium προϊόντων, όπως το Private Reserve Metaxa Orama, και να μάθουν για την ιστορία και τον τρόπο παρασκευής του αυθεντικού ελληνικού ποτού. «Σήμερα, το Metaxa Liknon είναι το μόνο μέρος όπου ένας επισκέπτης μπορεί με ένα εισιτήριο να έχει μια ολοκληρωμένη συνάντηση με το Metaxa, από το σταφύλι και το μπουκάλι... μέχρι το ποτήρι», λέει η Χουίτη Κωνσταντινίδου, Hospitality and Events Director, the House of Metaxa.

• Έως 12/10, www.metaxa.com/pages/visit-us

SAMOS

Hospitable house

Perched on the slope of a centuries-old organic vineyard, Metaxa Liknon, the headquarters of Metaxa House in Samos, celebrates the most prized ingredient – the sweet Muscat wine from the island's mountainous vineyards – in Metaxa, the famed amber drink with a legacy dating to 1888. Visitors can tour the vineyards and the cellar, sample premium products such as the Private Reserve METAXA Orama, and learn the history and production process of this authentic Greek spirit. "Today, Metaxa Liknon is the only place where a single ticket provides a comprehensive experience of METAXA – from grape to bottle to glass," says Huity Konstantinidou, hospitality and events director at the House of Metaxa.

• To 12/10, www.metaxa.com/pages/visit-us





ΧΑΝΙΑ

Τα ταξίδια της Nelly's

Πόσο εύκολο μπορεί να υπήρξε για μια γυναίκα φωτογράφο να ταξιδέψει στη Σαντορίνη τις πρώτες τρεις δεκαετίες του 20ού αιώνα; Η έκθεση «Nelly's – Συλλογή Κρασάκη», με 150 αυθεντικές αργυροτυπίες από τη Συλλογή Τίνας και Μιχάλη Κρασάκη, αποτυπώνουν τον τρόπο που αντίκριζε την Ελλάδα η γεννημένη στο Αϊδίνι της Μικράς Ασίας φωτογράφος Έλλη Σουλγιουτζόγλου-Σεραϊδάρη. Η τόλμη της σημαντικότερης μορφής της ελληνικής μεσοπολεμικής φωτογραφικής σκηνής δεν διακρίνεται μόνο για τα θέματά της –τα περίφημα γυμνά της, για παράδειγμα– αλλά και για τον τρόπο που κυνηγούσε τη δουλειά της και τη διάθεσή της να φυλακίσει στον φακό της ό,τι συνέβαινε, από την αναβίωση της παράδοσης έως την πρωτοπορία. Αθήνα, Ολυμπία, Δελφοί, Σαντορίνη, Μυστράς, Δελφικές Γιορτές, κοσμικά γεγονότα και πορτρέτα πολιτικών δεν φωτίζουν απλώς συναισθήματα και ιστορίες, αλλά αποτελούν πολύτιμες μαρτυρίες για την Ελλάδα του Μεσοπολέμου και των πρώτων μεταπολεμικών χρόνων. Τα έργα της έκθεσης είναι τυπωμένα, υπογεγραμμένα και σφραγισμένα από την ίδια τη φωτογράφο την εποχή της δημιουργίας τους. Επιμελήτρια είναι η Στέλλα Κουκουλάκη.

• Έως 10/11, Δημοτική Πινακοθήκη Χανίων, Χάληδων 98-102, www.pinakothiki-chania.gr

CHANIA

Nelly's and her Greece

It is reasonable to assume that a female photographer travelling alone to Santorini during the first three decades of the 20th century would have faced considerable challenges. The exhibition "Nelly's - Krassakis Collection," featuring 150 original silver prints from the Tina and Michalis Krassakis Collection, captures the way the photographer Elli Sougioultzoglou-Seraidari, better known as Nelly's and originally hailing from Aidinio in Asia Minor, perceived Greece. The boldness of this leading figure of Greek interwar photography is evident not only in her choice of subjects – such as her renowned nudes – but also in her approach to her work. Her willingness to document with her lens everything from the revival of tradition to the avant-garde testifies to her innovative spirit. Her images of Athens, Olympia, Delphi, Santorini, Mystras, the Delphic Festivals, public events, and politicians of the period capture emotions and stories alike, and provide invaluable insight into Greece of the interwar and early postwar years. The works in the exhibition, curated by Stella Koukoulaki, are original prints, each signed by the photographer at the time of their creation.

• To 10/11, Municipal Art Gallery of Chania, 98-102 Halidon, www.pinakothiki-chania.gr

NELLY'S, ΣΚΑΛΑ ΦΗΡΩΝ, 1925-1930. ΑΡΤΥΡΟΤΥΠΙΑ ΜΕ ΤΟΝΙΣΜΟ ΣΕΠΙΑΣ. ΚΑΤΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ, ΔΙΠΛΗ ΑΝΑΓΛΥΦΗ ΣΦΡΑΓΙΔΑ PHOTO NELLY'S ATHENS. VERSO: ΒΙΟΛΕ ΣΦΡΑΓΙΔΑ. ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΙΝΑΣ ΚΑΙ ΜΙΧΑΛΗ ΚΡΑΣΑΚΗ



St George Lycabettus Hotel | @stgeorge_lycabettus_hotel | www.sgl.gr | Kleomenous 2, Kolonaki



SEU D'EGARA. TERRASSA. PHOTO © MANIFESTA 15 BARCELONA METROPOLITANA | HELENA ROIG
THE THREE CHIMNEYS. SANT ADRIA DEL BESOS. PHOTO © MANIFESTA 15 BARCELONA METROPOLITANA | ARNAU ROVIRA-1

ΒΑΡΚΕΛΩΝΗ

Θεραπεία τέχνης και αρχιτεκτονικής

Η νομάς Μπιενάλε Manifesta, που φέτος φτάνει στη 15η διοργάνωσή της έχοντας συμπληρώσει 30 χρόνια ζωής, έρχεται στη Βαρκελώνη των εμβληματικών κτιρίων, επιθυμώντας να ενεργοποιήσει ολόκληρη την Καταλονία. Στόχος είναι να δείξει πώς η αρχιτεκτονική και η τέχνη μπορούν να απαντήσουν σε φλέγοντα ζητήματα των καιρών μας και δη του μητροπολιτικού περιβάλλοντος, μεταξύ των οποίων η κλιματική κρίση, η οικονομική ανισότητα, η κοινωνική αδικία. Το πρόγραμμα διαμορφώνεται γύρω από τρεις θεματικές, τις «Cure and Care», «Balancing Conflicts και «Imaging Futures», ενώ απλώνεται σε 16 διαφορετικούς χώρους που καλύπτουν 3.000 τ.μ.

• Από 08/09 έως 24/11, www.manifesta15.org

BARCELONA

Art therapy and architecture

The nomadic Manifesta Biennale, now in its 15th edition after 30 years, is set to thrill Catalonia by showcasing art in some iconic Barcelona buildings. Its aim is to demonstrate how architecture and art can address pressing contemporary issues, particularly within metropolitan environments, including the climate crisis, economic inequality and social injustice. The programme, shaped around three themes, "Cure and Care," "Balancing Conflicts" and "Imaging Futures" will be hosted at 16 different spaces boasting a total of over 3,000 square metres.

• 08/09-24/11, Barcelona, www.manifesta15.org/



SIGMAR POLKE. FLÜCHTENDE. 1992. CARRÉ D'ART-MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN, N.MES. PHOTO: DAVID HUGENIN. © THE ESTATE OF SIGMAR POLKE/ VG BILD-KUNST, BONN 2024

ΒΕΡΟΛΙΝΟ

Ο οξυδερκής σχολιαστής της ιστορίας

Στις ιστορικές αίθουσες του Schinkel Pavillon, μια μεγάλης κλίμακας έκθεση με τίτλο «The native forest floor» παρουσιάζει πενήντα έργα του πρωτοπόρου Ζίγκμαρ Πόλκε, που έφυγε από τη ζωή σε ηλικία 69 ετών, αλλά πρόλαβε να δημιουργήσει μια αξιόλογη παραγωγή έργων που βρίσκονται στις σημαντικότερες συλλογές του κόσμου. Φωτογραφίες, πίνακες, φιλμ και εκτυπώσεις από τη δεκαετία του 1960 έως το τέλος της ζωής του παρουσιάζουν την πολυσύνθετη και ρηξικέλευθη τέχνη του Γερμανού εικαστικού, που ξεχώρισε για τις οξυδερκείς παρατηρήσεις του, τις μοναδικές ριπές ειρωνείας, το πνευματώδες ύφος και τον πειραματισμό. Σαφής είναι και η πολιτική διάσταση της τέχνης του, που τον έκανε έναν από τους πλέον διορατικούς σχολιαστές της σύγχρονης ιστορίας.

• Από 12/09/2024 έως 02/02/2025, Schinkel Pavillon, www.schinkelpavillon.de

BERLIN

An insightful commentator on history

The Schinkel Pavillon hosts at its historic halls a comprehensive exhibition, "The native forest floor," showcasing 50 works by pioneering artist Sigmar Polke. Polke, who died at age 69, managed to create a sizable body of work that is part of the world's most significant collections. Photographs, paintings, films and prints from the 1960s to the end of his life present the complex and radical art of the German artist who stood out for his insightful observations, unique bursts of irony, witty style and experimentation. The political dimension of his art, which established Polke as one of the most thoughtful commentators on modern history, is also evident.

• 12/09-02/02/2025, Schinkel Pavillon, www.schinkelpavillon.de

ΒΕΡΟΛΙΝΟ

Εικόνες Βερολίνου

Μια έκθεση επιχειρεί να καταθέσει φόρο τιμής ταυτόχρονα στο Βερολίνο και στον φωτογράφο Χέλμουτ Νιούτον. Η «Berlin, Berlin!» συμπίπτει με τα 20 χρόνια λειτουργίας του Helmut Newton Foundation. Πέρα από έργα του ίδιου, παρουσιάζονται και εμβληματικές φωτογραφίες που συνδέονται με το Βερολίνο, όπως στιγμιότυπα από την περίφημη ταινία «Τα φτερά του έρωτα» του Βιμ Βέντερς, φωτογραφίες του Γεβγκένι Σαντέι που απαθανάτισε στιγμές από τη χερσαία μάχη στο Ράιχσταγκ την άνοιξη του 1945, του Γκίντερ Ζιντ από την ανέγερση του Τείχους τον Αύγουστο το 1961 και πολλές άλλες.

• Έως 16/02/2025, Helmut Newton Stiftung at Museum für Fotografie, www.smb.museum

BERLIN

Berlin images

A group exhibition, titled "Berlin, Berlin!" and celebrating the 20th anniversary of the Helmut Newton Foundation, pays tribute as much to Berlin as to the photographer Helmut Newton. In addition to work by Newton, the exhibition also features iconic photographs associated with Berlin, such as film stills from the legendary film "The Wings of Desire" by Wim Wenders; photographs by Yevgeny Khaldei, a Russian-Ukrainian photographer who immortalised the ground battle around the Reichstag in the spring of 1945; photographs by Günter Zint documenting the construction of the Berlin Wall in August 1961, and many others.

• To 16/02/2025, Helmut Newton Stiftung at Museum für Fotografie, www.smb.museum



HELMUT NEWTON, SELF-PORTRAIT IN YVA'S STUDIO, BERLIN 1936. ©
HELMUT NEWTON FOUNDATION, WIM WENDERS STIFTUNG, WINGS OF
DESIRE, BERLIN 1987, OUTSIDE/DAY – GEDÄCHTNISKIRCHE, BRUNO GANZ.
© WIM WENDERS STIFTUNG, ARGOS FILMS / COURTESY JOHANNA BREEDE

Suite HOME VILLAS

Four Luxury Villas in an Idyllic Location on the Island of Andros
Where Sustainability is in Harmony with Nature.









Book your dream vacation | www.suitehome-villas.com | @suitehome.villas | Xora, Andros



TATE BRITAIN COMMISSION: ALVARO BARRINGTON:GRACE.PHOTO © TATE (SERAPHINA NEVILLE)

ΛΟΝΔΙΝΟ

Ελπίδες και μνήμες

«Grace», δηλαδή «Χάρη», είναι ο τίτλος της εγκατάστασης που δημιούργησε ο Αλβάρο Μπάριγκτον, καλλιτέχνης από τη Βενεζουέλα, κατόπιν ανάθεσης της Tate Britain. Πρόκειται για μια προσωπική αναζήτηση ταυτότητας μέσα από ένα ταξίδι που χωρίζεται σε τρία μέρη, καθένα από τα οποία τιμά τη γιαγιά, τη μητέρα και την αδελφή του. Αντλεί εικόνες και μνήμες από τις ρίζες της μητέρας του στην Καραϊβική. Η εγκατάσταση αντανακλά τη ζωή του στη Γρενάδα και στη Νέα Υόρκη, όπου μεγάλωσε, και το περίφημο καρναβάλι της Καραϊβικής. Στο κέντρο της εγκατάστασης βρίσκεται ένα ανθρωπόμορφο γλυπτό από αλουμίνιο ύψους 4 μέτρων, μια φιγούρα που μοιάζει να χορεύει στο καρναβάλι και καλεί τους επισκέπτες να μπουν στο τελετουργικό που τελείται στον δημόσιο χώρο.

• **Έως 26/01/2025, Tate Britain, www.tate.org.uk**

LONDON

Hope and memories

"Grace," an installation by London-based artist Alvaro Barrington, who was born in Venezuela, is a personal exploration of identity and belonging, a journey in three parts honouring his grandmother, sister and mother. This project, a Tate Britain Commission, draws on images and memories from his mother's roots in the Caribbean and reflects his life in Grenada and New York, places where he grew up, as well as the exhilarating energy of the carnival phenomenon. At the centre of the installation stands a 4-metre-high anthropomorphic aluminium sculpture, a carnivalesque dancing figure that invites visitors to participate in public ritual.

• **To 26/01/2025, Tate Britain, www.tate.org.uk**

ΛΟΝΔΙΝΟ

Το πορτρέτο του ακτιβισμού

Λίγοι μπόρεσαν να μείνουν ασυγκίνητοι, να μη βουρκώσουν μπροστά στο αυτοπορτρέτο του non-binary Ζανέλ Μουχόλι στην έκθεση που του αφιέρωσε η Tate Modern στις αρχές του 2020. Η πανδημία έκλεισε πρόωρα τις πόρτες αυτής της έκθεσης, η οποία προκάλεσε κύματα ενδιαφέροντος και τώρα επιστρέφει ενισχυμένη ακόμα περισσότερο. Περισσότερες από 300 φωτογραφίες αναδεικνύουν το εύρος της καριέρας του έως τώρα, κατά την οποία εξερευνά δικαιώματα και ιστορίες μελών της LGBTQ+ κοινότητας, κυρίως μαύρων που παραμένουν ακόμα θύματα προκαταλήψεων, επιθετικότητας, μίσους.

• **Έως 26/01/2025, Tate Modern, www.tate.org.uk**

LONDON

A portrait of activism

Few managed to remain untouched by non-binary photographer Zanele Muholi's self-portrait at an exhibition dedicated to the South African artist by Tate Modern in early 2020. The pandemic forced the early closure of that exhibition, which had generated a surge of interest, but it has now returned even stronger. Over 300 photographs highlight the breadth of Muholi's career to date, exploring the rights and experiences of members of the LGBTQ+ community, especially black people, who remain victims of prejudice, aggression and hatred.

• **To 26/01/2025, Tate Modern, www.tate.org.uk**



QINISO, THE SAILS, DURBAN, 2019, A SELF-PORTRAIT BY ZANELE MUHOLI. PHOTOGRAPH: COURTESY OF THE ARTIST AND STEVENSON, CAPE TOWN/JOHANNESBURG AND YANCEY RICHARDSON, NEW YORK

DM YACHTS
SALES
CHARTER
MANAGEMENT



CUSTOM LINE NAVETTA

41.80m / 137.2ft — 2023
2 x 1600hp CAT / 10 guests in 5 cabins



SANLORENZO

38.0m / 125ft — 2020
2 x 1724hp MTU / 10 guests in 5 cabins



AZIMUT GRANDE TRIDECK

38.22m / 125ft — 2021
2 x 2600hp MTU / 12 guests in 6 cabins



BENETTI

36.8m / 120ft — 2017
2 x 1400hp MAN / 10 guests in 5 cabins



CUSTOM LINE

32.82m / 106ft — 2022
2 x 2638hp MTU / 12 guests in 5 cabins



CUSTOM LINE NAVETTA

28m / 92ft — 2016
2 x 1200hp MAN / 10 guests in 5 cabins



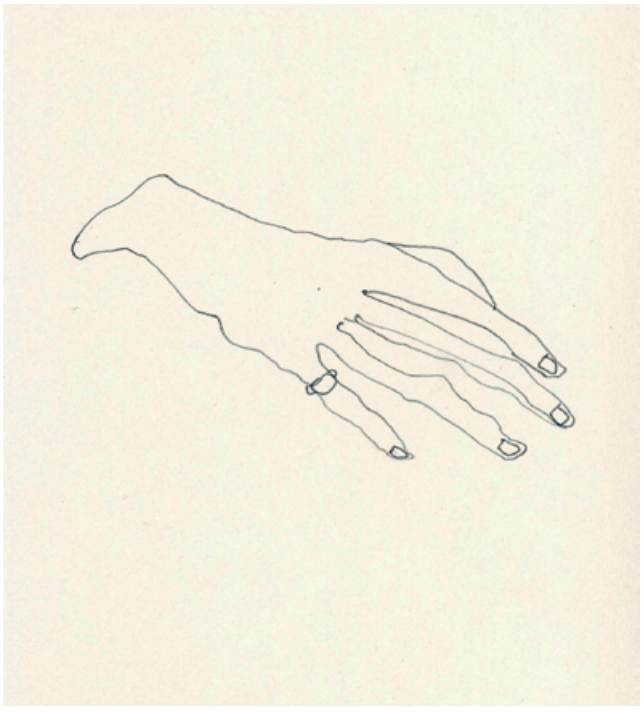
AZIMUT MAGELLANO

25.22m / 82.9ft — 2020
2 x 1550hp MAN / 8 guests in 4 cabins



MANGUSTA

24m / 80ft — 2018
2 x 2400hp MTU / 6 guests in 3 cabins





MARIA LOIZIDOU, THE PLACE I AM NOT, PENCIL ON PAPER
MARIA LOIZIDOU, A GIFT, 2024, VIDEO STILL'S FRAME, ARCHIVAL MATERIAL FROM SIGMUND FREUD'S HOME MOVIES, LIBRARY OF GONGRESS, WASHINGTON DC.





RENA PAPASPYROU, BAALBEKS (IMAGES THROUGH MATTER), 1986-1988, DETACHED WALL
SURFACE, EXTENSION WITH POLYSTERENE, CANVAS, COLOUR. PRIVATE COLLECTION, ATHENS.
RENA PAPASPYROU, VRYAXIDOS 11 AND ASPASIAS: THE UNKNOWN SIDE (DETAIL), 2012-2020,
DETACHED WALL. COURTESY OF THE ARTIST.

ΛΟΝΔΙΝΟ

Δύο σπουδαίες Ελληνίδες

Εικαστικοί μοναδικής αξίας και εκτοπίσματος, η Μαρία Λοϊζίδου και η Ρένα Παπασπύρου, αυτό το φθινόπωρο έρχονται στο Λονδίνο με δύο ξεχωριστές εκθέσεις που διοργανώνονται από το Ελληνικό Κέντρο, στο Marylebone στο κεντρικό Λονδίνο. Η ρηξικέλευθη και πληθωρική Ρένα Παπασπύρου θα παρουσιάσει την πρώτη της αναδρομική έκθεση στη χώρα, με τίτλο «Εικόνες μέσα από την Υλη», αναδεικνύοντας τη μοναδική τεχνική και μέθοδο εργασίας της μέσα στο πέρασμα εξήντα ετών. Είκοσι δύο έργα από τη δεκαετία του 1970 έως σήμερα μαρτυρούν πώς στην περίπτωση της Παπασπύρου η δημιουργία τέχνης συναντά την τεκμηρίωση, αλλά και πώς η γλυπτική συγχωνεύεται με το σχέδιο, τη ζωγραφική, την περφόρμανς. Από την πλευρά της η Μαρία Λοϊζίδου δημιούργησε site specific έργα που θα εκτεθούν τόσο στο Ελληνικό Κέντρο όσο και στο Freud Museum, το οποίο αποτελεί συνδιοργανωτή της έκθεσης «The Place I am not». Η καταξιωμένη εικαστικός εστιάζει στην έννοια του χώρου ως προστατευτικού κελύφους για τα ανθρώπινα όντα. Εφορμά από το γεγονός ότι το κτίριο όπου στεγάζεται το Ελληνικό Κέντρο λειτουργούσε ως σουηδικό γυμναστήριο και νοσοκομείο, ενώ το σπίτι του Φρόιντ ήταν ο χώρος ανάπτυξης της ψυχανάλυσης. Σώμα και ψυχή αναζητούν προστασία, καταφύγιο και χώρο για ανάπτυξη. Η είσοδος είναι ελεύθερη.

• Από 02 έως 21/10, Maria Loizidou: «The Place I Am Not». Από 02/10 έως 16/11, Rena Papaspyrou: «Images Through Matter», Ελληνικό Κέντρο, www.helleniccentre.org

LONDON

Two prominent Greek women

Maria Loizidou and Rena Papaspyrou, two artists of exceptional talent and distinction, are presenting separate exhibitions in London this autumn, both organised by the Hellenic Centre in Marylebone, Central London. The groundbreaking and expressive Papaspyrou showcases her first retrospective exhibition in the UK, titled "Images Through Matter." It highlights her unique technique and working method over the course of 60 years. Twenty-two works from the 1970s to the present day showcase how Papaspyrou's artistic practice blends with documentation, merging sculpture with drawing, painting and performance. For her part, Loizidou has created site-specific works that will be exhibited both at the Hellenic Centre and at the Freud Museum, co-organiser of the exhibition "The Place I Am Not." This accomplished artist focuses on the concept of space as a protective shell for human beings. The concept stems from the fact that the building housing the Hellenic Centre was once used as a Swedish gymnasium and hospital, while Freud's house was the place where psychoanalysis was developed, suggesting body and soul seek protection, shelter and space for growth. Admission to both exhibitions is free.

• 02/10-21/10, Maria Loizidou: "The Place I Am Not,"; 02/10-16/11, Rena Papaspyrou: "Images Through Matter,", www.helleniccentre.org


BROWN Hotels
DISCOVER the BROWN
SIDE of SUMMER
IN GREECE

GREECE - ISRAEL - CROATIA - CYPRUS

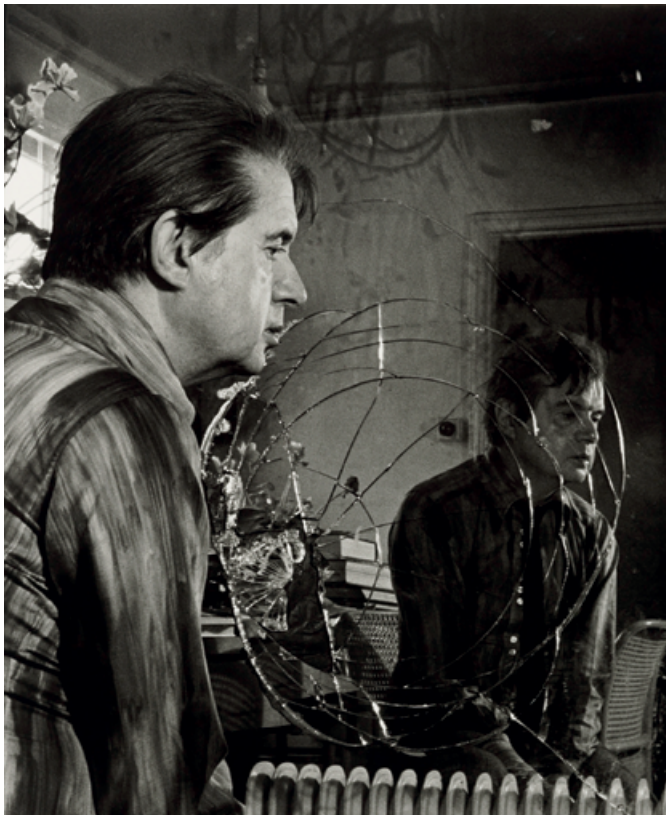







GREECE@BROWNHOTELS.COM | WWW.BROWNHOTELS.COM

isla BROWN CHANIA | CURIO COLLECTION by Hilton™
isla BROWN CORINTHIA | CURIO COLLECTION by Hilton™
BROWN Beach CHALKIDA
BROWN Beach EVIA ISLAND
AKRON SEASCAPE RESORT
BROWN ACROPOL ATHENS
Villa BROWN ERMOU
BROWN KUBIC ATHENS
DAVE Red ATHENS
DAVE By the Beach LOUTRAKI









FRANCIS BACON, STUDY FOR SELF PORTRAIT, 1979
FRANCIS BACON, THREE STUDIES FOR A PORTRAIT OF ISABEL RAWSHTORNE

ΛΟΝΔΙΝΟ

Η εμμονή του Φράνσις Μπέικον με τα πρόσωπα

Η περιοχή όπου ο άνθρωπος συναντά το ζώο, μέσα στο σαγηνευτικό και σχεδόν παραισθησιογόνο σύμπαν του Φράνσις Μπέικον, ένα σύμπαν ενστίκτων και παρορμήσεων, είναι γνωστή. Το βλέπει κανείς εμμέσως ακόμα και στα πορτρέτα του, μέσα από τις διαθλάσεις και τις τομές που φέρουν. Την επικράτεια των πορτρέτων που δημιούργησε ο ιδιοφυής Ιρλανδός ζωγράφος εξετάζει η έκθεση «Francis Bacon: Human Presence», που διοργανώνει η Natiional Portrait Gallery. Τα 55 έργα, που χρονολογούνται από τη δεκαετία του 1950 έως σήμερα, φανερώνουν πώς ο Μπέικον άλλαξε το είδος της προσωπογραφίας τον 20ό αιώνα. Τεράστια πορτρέτα για χαμένους εραστές, αυτοπροσωπογραφίες, πορτρέτα αγαπημένων του φίλων, όπως ο Λούσιαν Φρόιντ και η Ιζαμπέλ Ρόουθορν, συγκροτούν μεταξύ άλλων την έκθεση.

• **Από 10/10έως 19/01/2025, National Portrait Gallery, www.npg.org.uk**

LONDON

Francis Bacon's obsession with faces

In Francis Bacon's seductive, almost hallucinatory universe – a world driven by instinct and impulse – the boundary between man and animal is a familiar theme. This line is subtly evident even in his portraits, appearing through the distortions and incisions they display. The exhibition "Francis Bacon: Human Presence," organised by the National Portrait Gallery, explores the realm of portraits created by the brilliant Irish-born British painter. A total of 55 works dating from the 1950s onwards illustrate how Bacon changed the genre of portraiture in the 20th century. Huge portraits of lost lovers, self-portraits, and portraits of dear friends such as Lucian Freud and Isabel Rawsthorne, among others, make up the exhibition.

• **10/10-19/01/2025, National Portrait Gallery, www.npg.org.uk**



InterMed
Pharmaceutical Laboratories

the skin pharmacist

Your Skin Solutions

SENSITIVE SKIN

5 in 1
Micellar Cleansing water

It removes makeup, impurities, and excess oil with the freshness and hydration effects of water, without requiring rinsing. It keeps the skin moisturized, soothes irritation and improves the skin barrier function while detoxifying the skin.
5 in 1 Micellar water is enriched with **cucumber extract, allantoin,** and **panthenol** to enhance skin moisture and elasticity.
It contains **amino acids** and **hydrating agents** that rebalance and stabilize the skin. An effective product for daily use, suitable for all skin types including sensitive skin.

Micellar Cleansing water enriched with hydrating ingredients

0% Alcohol
Perfume
Silicone
GMO
Soap

Ophthalmologically
& dermatologically tested
Hypoallergenic
Suitable for contact lens wearers

the_skin_pharmacist
www.the-skin-pharmacist.com



VINCENT VAN GOGH OLEANDERS, 1888. OIL ON CANVAS. GIFT OF MR. AND MRS. JOHN L. LOEB, 1962 © THE METROPOLITAN MUSEUM OF ART, NEW YORK

ΛΟΝΔΙΝΟ

Εραστές, ποιητές και ο Βίνσεντ βαν Γκογκ

Η Εθνική Πινακοθήκη στο Λονδίνο, στο πλαίσιο του εορτασμού των 200 χρόνων από την ίδρυσή της, παρουσιάζει μια έκθεση για τον Βίνσεντ βαν Γκογκ και θριαμβολογεί ότι μόνο μία φορά ανά αιώνα δημιουργείται ένα εικαστικό γεγονός σαν το «Van Gogh: Poets and Lovers». Συγκέντρωσε περισσότερα από 60 έργα του Βαν Γκογκ από όλο τον κόσμο και από ιδιωτικές συλλογές –κάποια παρουσιάζονται σπάνια στο κοινό– και μαζί με τα μοναδικής αξίας σχέδιά του δημιούργησε μια έκθεση που θα ενθουσιάσει άπαντες και όχι μόνο τους φανατικούς θαυμαστές του συγκλονιστικού Ολλανδού. «Περπατήστε με ένα ζευγάρι εραστών κάτω από την έναστρη νύχτα. Κοιτάξτε ψηλά τα στροβιλιζόμενα σύννεφα και τα κυπαρίσσια να ταλαντεύονται από τον άνεμο. Σταθείτε στο αγαπημένο πάρκο του Βαν Γκογκ, το Poet's Park, ή κάτω από ένα δέντρο με μεγάλη σκιά στο Σεν-Ρεμί», προτρέπουν οι επιμελητές της έκθεσης.

• **Από 14/09/2024 έως 19/01/2025, The National Gallery, www.nationalgallery.org.uk**

LONDON

Lovers, poets and Vincent van Gogh

The National Gallery in London, as part of its bicentenary celebrations, is presenting an exhibition on Vincent van Gogh. It's touting its show, "Van Gogh: Poets and Lovers," as a once-in-a-century event. The National Gallery has gathered over 60 of Van Gogh's paintings from around the world, including from private collections – some rarely displayed to the public – along with exceptionally valuable drawings for an exhibition that is sure to captivate all visitors, not just devoted fans of the iconic Dutch artist. Do as the exhibition curators urge, and: "Walk with a pair of lovers beneath a starry night. Look up at swirling clouds and cypress trees swaying in the wind. Stay a little while in Van Gogh's favourite park, the 'Poet's Garden' or under a shady tree in Saint-Rémy."

• **14/09-19/01/2025, The National Gallery, www.nationalgallery.org.uk**



ANNA UDDENBERG (SE, * 1982) CLIMBER (WARCRAFT) 2019. THIESS COLLECTION, MUNICH PHOTO: GUNTER LEPKOWSKI, COURTESY THE ARTIST; KRAUPA | TUSKÁNY ZEIDLER, BERLIN, MAURIZIO CATTELAN, EGO, SALVADOR DALÍ, L'ENIGME DU DÉSIR

ΜΟΝΑΧΟ

Εκκεντρικότητα ή η αισθητική της ελευθερίας

Η άποψη ότι η εκκεντρικότητα είναι μια διανοητική συμπεριφορά που απορρίπτει τις ιδεολογίες διαπερνά τη σημαντική, πρωτοποριακή για το θέμα, έκθεση της Πινακοθήκης Μοντέρνας Τέχνης στο Μόναχο, με την παρουσίαση 100 έργων από 50 σημαντικούς δημιουργούς από τον 19ο αιώνα έως σήμερα. Όλοι τους φωτίζουν την έκκεντρη προοπτική, με τους επιμελητές της έκθεσης να εστιάζουν στη ρίζα της λέξης «εκκεντρικός» στην αρχαία Ελλάδα. Ένας εκκεντρικός δεν υπάγεται στους νόμους της προβλεψιμότητας και του ελέγχου. Στην έκθεση «Eccentric. Aesthetics of Freedom» παρουσιάζονται, μεταξύ άλλων, έργα των Νταλί, Γκρέισον Πέρι, Μαουρίτσιο Κατελάν, Τζεφ Κουνς, Πολ ΜακΚάρθι, Γιόζεφ Μπόις, Σίντι Σέρμαν κ.ά.

• **Από 25/10/2024 έως 27/04/2025, Pinakotek der Moderne, www.pinakothek-der-moderne.de**

MUNICH

Eccentricity, or aesthetics of freedom

The idea that eccentricity is an intellectual stance rejecting ideologies permeates a groundbreaking exhibition at the Gallery of Modern Art in Munich, which features 100 works by 50 notable artists from the 19th century to the present day. All shed light on the potential of eccentricity, with the exhibition's curators drawing attention to the origins of the word "eccentric" in Ancient Greece. The exhibition, titled "Eccentric: Aesthetics of Freedom," presents work by Dali, Grayson Perry, Maurizio Cattelan, Jeff Koons, Paul McCarthy, Joseph Beuys and Cindy Sherman, among others.

• **25/10-27/04/2025, Pinakothek der Moderne, www.pinakothek-der-moderne.de**

The Official Airport
Parking

ATHENS
INTERNATIONAL AIRPORT
ELEFTHERIOS VENIZELOS



Από 5€/ημέρα μέχρι και Valet Parking

η θέση σου είναι εδώ.

Διάλεξε το parking που ταιριάζει καλύτερα στις ανάγκες σου και κλείσε εύκολα και γρήγορα θέση, στο aia.gr

Όποια λύση parking κι αν ψάχνεις, θα τη βρεις μέσα στο Αεροδρόμιο!

Κλείσε έγκαιρα τη θέση σου!

FRANK&FAME



ΠΑΡΙΣΙ

Ο Πόλοκ «συναντά» τον Πικάσο

Δεκαεπτά χρόνια μετά την τελευταία έκθεση που διοργανώθηκε για τον Τζάκσον Πόλοκ στο Παρίσι, το Musée National Picasso-Paris, που επέστρεψε δυναμικά στην επαναλειτουργία του, παρουσιάζει εκατό έργα του που μαρτυρούν τις βασικές επιρροές του και τον τρόπο που δόμησε την καλλιτεχνική του ιδιοσυγκρασία. Θα παρουσιαστούν έργα που φιλοτέχνησε από το 1934 έως το 1947, όταν ο γεννημένος το 1912 καλλιτέχνης δημιουργούσε υπό την επήρεια των σπουδαίων muralists του Μεξικού, πριν περάσει στα πρώτα έργα που φιλοτέχνησε εκτοξεύοντας χρώμα σε μεγάλους καμβάδες απλωμένους στο πάτωμα. Φως πέφτει όμως και στην επιρροή που δέχθηκε ο Πόλοκ από τον Πικάσο. Η έκθεση εξελίσσεται χρονολογικά και θεματικά, εστιάζοντας τόσο στα έργα του όσο και στον τρόπο που δημιουργήθηκε η φήμη του.

• **Από 15/10/2024 έως 19/01/2025, Musée National Picasso-Paris, www.museepicassoparis.fr**

PARIS

Pollock at the Picasso

Seventeen years after the last exhibition on Jackson Pollock in Paris, the Musée National Picasso-Paris – which has reopened with new energy – presents 100 works that highlight his major influences and the development of his artistic temperament. The exhibition covers Pollock's early work, between 1934 and 1947, a period when the artist, born in 1912, was still greatly influenced by the great Mexican muralists and had only just begun creating his drip-technique paintings, which he created by splashing paint on large canvases laid out on the floor. Light is also shed on Picasso's influence on Pollock. The exhibition is presented both chronologically and thematically, highlighting not only Pollock's work but also the development of his reputation.

• **15/10-19/01/2025, Musée national Picasso-Paris, www.museepicassoparis.fr**



JACKSON POLLOCK MASK (1941) HUILE SUR TOILE © POLLOCK-KRASNER FOUNDATION / ADAGP, PARIS 2024
JACKSON POLLOCK THE KEY (1946) HUILE SUR LIN © POLLOCK-KRASNER FOUNDATION / ADAGP, PARIS 2024
JACKSON POLLOCK UNTITLED [CR565] (V.1940) MINE DE PLOMB ET CRAYON DE COULEUR SUR PAPIER

To sagapo ke na to les
mono afto den ftani
i agapi kani pragmata
pou anthropou nous
den xani.

Saying "I love you" is not enough alone.
For love performs deeds beyond
what mind has known.



listen here

You probably can't pronounce it like a local, but you can enjoy like one.



EDGAR DEGAS – WOMAN SEATED ON THE EDGE OF A BATH SPONGING HER NECK 1880-1895 © RMN-GRAND PALAIS (MUSÉE D'ORSAY) / HERVÉ LEWANDOWSKI. SUPERSTUDIO – BAZAAR SOFA 1968 © C. TORALDO DI FRANCIA | SUPERSTUDIO. ARCHIVIO FILOTTRANO

ΠΑΡΙΣΙ

Από την κρεβατοκάμαρα στα σόσιαλ μίντια

Η ιστορία της οικειότητας ξεδιπλώνεται μέσα από 470 έργα τέχνης που χρονολογούνται από τον 18ο αιώνα έως τις μέρες μας στο Musée des Arts Décoratifs. Από την ατμόσφαιρα της κρεβατοκάμαρας όπως την αποτύπωσε ο Καρτιέ-Μπρεσόν ή η Ναν Γκόλντιν, έως τα ερωτικά παιχνίδια και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, η μεγάλης κλίμακας έκθεση «Intimacy, from the bedroom to social networks» αφηγείται την ιστορία των εσωτερικών κρυφών κήπων των σχέσεών μας. Και φωτίζει τον τρόπο που τα όρια μεταξύ ιδιωτικού και δημοσίου έχουν θολώσει τα τελευταία χρόνια. Μέσα από τις 12 θεματικές ενότητες ανοίγει μια τεράστια «κλειδαρότρυπα» στο ζήτημα της ιδιωτικότητας και της οικειότητας.

• Από 15/10/2024 έως 30/03/2025, Musée des Arts Décoratifs, www.madparis.fr

PARIS

From the bedroom to social media

The Musée des Arts Décoratifs hosts an exhibition covering the history of intimacy, with 470 works dating from the 18th century to the present. From intimate bedroom scenes as captured by the lens of Cartier-Bresson and Nan Goldin to modern love games and social media dynamics, the expansive exhibition, titled "Intimacy: From the Bedroom to Social Networks," explores the private, hidden realms of relationships, while also examining how the boundaries between private and public life have become increasingly blurred in recent years. The exhibition is divided into 12 thematic sections, offering a wide-angle peek into the complexities of privacy and intimacy.

• 15/10-30/03/2025, Musée des Arts Décoratifs, www.madparis.fr



MAURIZIO CATTELAN, HIM (2001) © MAURIZIO CATTELAN 2024 ROY LICHTENSTEIN, FINGER POINTING, (1973) © ROY LICHTENSTEIN. PHOTO: MY MATSON/MODERNA MUSEET, MAURIZIO CATTELAN, UNTITLED, 2018 PHOTO: MY MATSON/MODERNA MUSEET © MAURIZIO CATTELAN 2024

ΣΤΟΚΧΟΛΜΗ

Είναι ο καλλιτέχνης ένας από μηχανής θεός;

Ποιος έχει την πραγματική εξουσία; Ποιος καθορίζει την κοινωνία, την οικονομία, την τέχνη, τη ζωή και τον θάνατο; Ο Ιταλός Μαουρίτσιο Κατελάν επιχειρεί να δώσει απάντηση χρησιμοποιώντας όλη την καυστικότητα, τη σατιρική διάθεση, την ανάγκη για ανατροπή και έκπληξη που γνωρίζουμε ότι συγκροτεί τον μοναδικό δημιουργικό του τρόπο. Η έκθεση «The Third Hand» στο Moderna Museet Collection παρουσιάζει εμβληματικά αλλά και νεότερα έργα του: από τον Πάπα που είναι πεσμένος στο κόκκινο χαλί, χτυπημένος από έναν μετεωρίτη, μέχρι τα περιστέρια που μας κοιτάνε από ψηλά – τα βλέπουμε λίγο κάτω από τον θόλο στο Bourse de Commerce. Τα έργα απλώνονται σε έξι αίθουσες και συνομιλούν με έργα της συλλογής, για παράδειγμα ο γονατιστός Χίτλερ «HIM» μπροστά στο έργο «Finger Pointing» του Ρόλι Λιχτενστάιν.

• Έως 12/01/2025, Moderna Museet Collection, www.modernamuseet.se

STOCKHOLM

The Third Hand

Who holds real power? Who shapes society, the economy, art, life and death? Italian artist Maurizio Cattelan aims to provide answers through his distinctive artistic style, characterised by acerbity, satire and a penchant for subversion and surprise. Taking place at the Moderna Museet art collection, this exhibition, titled "The Third Hand," features both iconic and more recent works by Cattelan, from a hyper-realistic sculpture depicting the Pope fallen on a red carpet (after having being struck by a meteorite) to stuffed pigeons looking down from perches just below the dome at the Bourse de Commerce. The works on show are spread over six halls and engage in dialogue with work from the museum's collection, one example being "Him," Cattelan's sculpture of a kneeling Hitler, here posed in front of "Finger Pointing," a screenprint by Roy Lichtenstein.

• To 12/01/2025, Moderna Museet Collection, www.modernamuseet.se

ΦΛΩΡΕΝΤΙΑ

Τα τραύματα της μητρικής σχέσης

Μια πρωταγωνίστρια του 20ού και του 21ου αιώνα επέλεξε το Museo Novecento για να γιορτάσει τα δέκατα γενέθλια από τη δημιουργία του, υπό τον ιδιαίτερης έντασης τίτλο «Do Not Abandon Me». Ο τίτλος αναφέρεται στον χρόνιο φόβο της Μπουρζουά ότι θα την εγκαταλείψουν, ο οποίος φυσικά εφορμά από τη σχέση με τη μητέρα της που καθόρισε όλες τις υπόλοιπες σχέσεις της ζωής της. Μεγαλώνοντας βέβαια, η εύθραυστη υγεία της την έκανε να εξαρτάται περισσότερο από τους άλλους και βάθυνε τον τρόπο αλλά και την πυκνότητα των έργων που δημιουργούσε με θέμα τη μητέρα.

• Έως 20/10, Museo Novecento, www.museonovecento.it



LOUISE BOURGEOIS, THE BIRTH, 2008, THE EASTON FOUNDATION

FLORENCE

Traumas of a maternal relationship

The Museo Novecento celebrates its 10th anniversary with "Do Not Abandon Me," an exhibition featuring work by Louise Bourgeois, a leading artistic figure of the 20th and 21st centuries. The show's title reflects Bourgeois' enduring fear of abandonment, a profound emotion rooted in her relationship with her mother that influenced all her subsequent relationships. Growing up, her fragile health made her more dependent on others and this gives greater depth and density to her mother-themed works.

• To 20/10, Museo Novecento, www.museonovecento.it

MIA'S

Oia, Santorini



The one and only never ending experience

Open Daily from 12:30 pm

www.mias.restaurant

Fira-Oia Regional Road, Oia Santorini, +30 22860 72072



Η Ελληνική Συμφωνική Ορχήστρα Νέων / The Greek Youth Symphony Orchestra

GEORGE XIGOS

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΥΜΦΩΝΙΚΗ ΟΡΧΗΣΤΡΑ ΝΕΩΝ ΚΑΤΑΚΤΑ ΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

Μια συναυλία με πολλούς συμβολισμούς, αλλά και με μια ιστορική για την Ελλάδα αναφορά, διοργανώνεται στις 3 Νοεμβρίου από τη δραστήρια και με διεθνή παρουσία ορχήστρα στη θρυλική σκηνή του Carnegie Hall.

GREEK YOUTH SYMPHONY ORCHESTRA CONQUERS NEW YORK

A concert rich in symbolism and historical significance for Greece will take place on November 3, performed by the world-renowned Greek Youth Symphony Orchestra at the famed Carnegie Hall in New York City.

Εβδομήντα χρόνια μετά την πρώτη παρουσίαση του έργου «Ελληνικοί Χοροί» του Νίκου Σκαλκώτα στη σκηνή του Carnegie Hall, με τον εμβληματικό Δημήτρη Μητρόπουλο να διευθύνει την Ορχήστρα της Νέας Υόρκης, η Ελληνική Συμφωνική Ορχήστρα Νέων (ΕΛΣΟΝ) θα ερμηνεύσει μεταξύ άλλων το ίδιο έργο, στην ίδια σκηνή. Η συναυλία θα πραγματοποιηθεί στις 3 Νοεμβρίου στον ίδιο χώρο όπου έχουν εμφανιστεί οι σημαντικότερες ορχήστρες του κόσμου.

Εκεί, 95 μέλη της ορχήστρας υπό τη διεύθυνση του ιδρυτή και καλλιτεχνικού διευθυντή της, Διονύση Γραμμένου, θα παρουσιάσουν μια επιλογή από σύγχρονα ευρωπαϊκά και δημοφιλή αμερικανικά συμφωνικά έργα, μέσα από μια νέα ματιά και προσέγγιση. Η ΕΛΣΟΝ αποτελείται συνολικά από 300 νέους μουσικούς ηλικίας 18 έως 26 ετών που προέρχονται από 50

Seventy years after the premiere of Nikos Skalkotas' "Greek Dances" at Carnegie Hall – conducted by the legendary Dimitris Mitropoulos with the New York Philharmonic – the Greek Youth Symphony Orchestra (GYSO) will perform this iconic piece, among others, on the same historic stage. Over the years, this hallowed stage has hosted the world's most distinguished orchestras.

Ninety-five Greek Youth Symphony Orchestra members, under the direction of founder and artistic director Dionysis Grammenos, will present fresh interpretations of contemporary European and popular American symphonic works.The GYSO comprises 300 young musicians between 18 and 26 years old. They hail from 50 cities and towns in Greece and throughout Europe.

"Our debut in New York coincides with the city's marathon, and a few days later, the American elections will take place," Grammenos said.

EUROBANK

Υποστηρίζουμε τα μεγάλα έργα, γιατί έτσι **στηρίζουμε** κάθε δικό σου μπροστά.

Έργα υποδομών, ενέργειας, τηλεπικοινωνιών, τουρισμού και βιομηχανίας που μας πάνε όλους μπροστά.



Αεροδρόμιο Θεσσαλονίκης "Μακεδονία"


Sani/Ikos Group


Ολυμπία Οδός

Σε κάθε μπροστά.

eurobank.gr

«Το ντεμπούτο της ΕΛΣΟΝ στη Νέα Υόρκη συμπίπτει με την ημέρα του Μαραθωνίου, ενώ λίγες μέρες μετά ακολουθούν οι αμερικανικές εκλογές».

"The debut of GYSO in New York coincides with the city's marathon, while a few days later the American elections will take place."



Ο ιδρυτής και καλλιτεχνικός διευθυντής της ΕΛΣΟΝ, Διονύσης Γραμμένος / GYSO founder and artistic director Dionysis Grammenos

OLYMPIA KRASAGAKI

διαφορετικές πόλεις της Ελλάδας και της Ευρώπης.

«Το ντεμπούτο μας στη Νέα Υόρκη συμπίπτει με την ημέρα του Μαραθωνίου της πόλης, ενώ λίγες μέρες αργότερα θα γίνουν οι αμερικανικές εκλογές», λέει ο Διονύσης Γραμμένος. «Η Ελλάδα είναι η γενέτειρα τόσο της Δημοκρατίας όσο και του Μαραθωνίου, άρα η χρονική στιγμή είναι ιδανική».

Εν μέσω αυτών των συμβολισμών, το πρόγραμμα της συναυλίας, που θα λάβει χώρα στο Stern Auditorium / Perelman Stage του Carnegie Hall, περιλαμβάνει τρεις ενότητες: Το έργο «rewind» της προτεινόμενης για βραβείο Grammy Βρετανίδας Anna Clyne, η οποία χαρακτηρίστηκε από το περιοδικό Bachtrack ως «μία εκ των δέκα πιο δημοφιλών σύγχρονων συνθετών στον κόσμο». Μια επιλογή από τους «Ελληνικούς Χορούς» του Νίκου Σκαλκώτα. Τους δημοφιλείς «Συμφωνικούς Χορούς» του Λέοναρντ Μπερνστάιν, βασισμένους σε θέματα από το μιούζικαλ «West Side Story».

Το έργο της ΕΛΣΟΝ υποστηρίζεται από το Κοινωφελές Ίδρυμα Ιωάννη Σ. Λάτση, το οποίο είναι και ο Ιδρυτικός Δωρητής της, από τη Βουλή των Ελλήνων, το Υπουργείο Πολιτισμού, την Τράπεζα της Ελλάδος, το The Hellenic Initiative, την ΑΙΓΕΑΣ ΑΜΚΕ, το Ίδρυμα Μποδοσάκη, το Ίδρυμα Αικατερίνης Λασκαρίδη, το Κοινωφελές Ίδρυμα Κοινωνικού και Πολιτιστικού Έργου και από την AEGEAN, ως επίσημο χορηγό αερομεταφορών. Η εκδήλωση αυτή φιλοξενείται από το The Hellenic Initiative – Ελληνική Πρωτοβουλία, με την αρωγή Αμερικανών και Ελλήνων υποστηρικτών.

Info: carnegiehall.org, www.elson.gr

"Greece is the birthplace of both democracy and the marathon, making the timing ideal."

The concert programme, to take place at Carnegie Hall's Stern Auditorium/Perelman Stage, has three sections: the composition "rewind" by Grammy-nominated British artist Anna Clyne, described by Bachtrack magazine as "one of the ten most popular contemporary composers in the world"; excerpts from Skalkotas' "Greek Dances"; and Leonard Bernstein's celebrated "Symphonic Dances," based on themes from his "West Side Story" musical.

The orchestra is supported by its founding donor, the John S. Latsis Public Benefit Foundation; Hellenic Parliament; the Ministry of Culture; Bank of Greece, the Hellenic Initiative; AEGEAS non-profit civil company; the Bodossaki Foundation; the Aikaterini Laskaridis Foundation; the Social and Cultural Affairs Welfare Foundation (KIKPE); and AEGEAN, as its official air carrier sponsor. The GYSO Carnegie Hall debut this autumn is hosted by The Hellenic Initiative (THI)

Info: carnegiehall.org, www.elson.gr


LISTENING
TO A GLOBAL
HEARTBEAT
choose
Since 1971, we have been improving the lives of millions of people around the world with our premium generic pharmaceuticals. Research, development, innovation, and targeted investments ensure the quality of our products and services.
REVOLVING AROUND YOU, REVOLVING AROUND LIFE.
genepharm.com
genepharm
THE GREEK GLOBAL PHARMACEUTICAL COMPANY

«ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ ΤΟ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙΣ ΤΕΧΝΗ»

Γεννημένη τη χρονιά του γαλλικού Μάη του 1968, λάτρις του αρχαϊσμού, πρωτεργάτρια του εκδημοκρατισμού της τέχνης. Η Έμα Λαβίν, γενική διευθύντρια της Συλλογής Pinault και τριών μουσείων σε Βενετία και Παρίσι, αποφάσισε να γίνει αρχαιολόγος όταν, 13 χρονών, ανακάλυψε την Κνωσό και το Αρχαιολογικό Μουσείο στο Ηράκλειο, αλλά εξελίχθηκε σε μία από τις επιδραστικότερες μορφές της σύγχρονης τέχνης. Μιλάει στο Blue για όσα ετοιμάζει με τον Φρανσουά Πινό, τα «πάθη» και τα μυστικά τους.

"OFFERING ART IS A POLITICAL ACT"

Emma Lavigne, a connoisseur of classical antiquity, involved in the democratisation of art and the general director of the Pinault Collection, which includes three museums in Venice and Paris, was born in 1968, during the height of the political youth movement in France. She wanted to become an archaeologist after visiting Knossos and the Museum of Heraklion when she was just 13 years old. Instead, she partnered with François Pinault and became one of the most prominent figures in today's contemporary art scene. She discusses their future goals and their shared hidden artistic passions with Blue.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΕΡΙΝΑ Ι. ΑΝΕΣΤΗ. ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: CLAIRE DORN / BY KATERINA I. ANESTI. PHOTOS: CLAIRE DORN

Ήταν οι μέρες πριν από την έναρξη των Ολυμπιακών Αγώνων, που οι Παριζιάνοι εγκατέλειπαν άρον άρον την πόλη. Η Έμα Λαβίν, γενική διευθύντρια της Συλλογής Pinault και των μουσείων της Palazzo Grassi και Punta della Dogana στη Βενετία και Bourse de Commerce στο Παρίσι, βρίσκεται υπ' ατμόν: το επόμενο πρωί φεύγει για το Λονδίνο και τέσσερις ημέρες αργότερα αρχίζουν οι διακοπές της στην Ελλάδα. Περιφερόμαστε σχεδόν ζαλισμένοι στο Bourse de Commerce, που είναι κλειστό για το κοινό. Στη Ροτόντα, ο τεράστιος καθρέφτης που έχει εγκαταστήσει στο πάτωμα η εικαστικός Κιμσούτζα αρπάζει την ανθρώπινη μορφή και την εκτοξεύει σε ένα vertigo όπου η τέχνη, το κτίριο, ο ουρανός, το σώμα ενώνονται σε έναν εαυτό. Αλχημιστική εμπειρία.

Σε μια βιτρίνα στον διάδρομο που περιβάλλει τη Ροτόντα βλέπω δύο λευκά πορσελάνινα χέρια απλωμένα, έτοιμα να αγκαλιάσουν. Έργο της Κιμσούτζα. Λίγο αργότερα, στο γραφείο της, η Έμα Λαβίν εκμυστηρεύεται στο Blue κάτι προσωπικό της. Όταν δέχτηκε την πρόταση του δισεκατομμυριούχου θρυλικού συλλέκτη Φρανσουά Πινό και άφησε πίσω της μια μεγάλη καριέρα σε κορυφαίους δημόσιους οργανισμούς, όπως το Pompidou και το Palais de Tokyo, ένιωσε ότι το Bourse de Commerce και τα τσιμεντένια κελύφη που σχεδίασε ο Ταντάο Άντο είναι σαν δύο χέρια που περιμένουν να την αγκαλιάσουν. «Μετά τη δύσκολη περίοδο της πανδημίας που πέρασα σε ένα από τα μεγαλύτερα κέντρα σύγχρονης τέχνης στην Ευρώπη, ήταν αυτό ακριβώς που χρειαζόμουν: να ξανασυνδεθώ με τον εαυτό μου».

Στο γραφείο της, ένα βουνό από βιβλία, λευκώματα, σημειώσεις, φωτογραφίες υψώνεται στο μεγάλο τραπέζι, αφήνοντας μόνο μια άκρη για να καθίσουμε. Προετοιμάζεται πυρετωδώς για την ίσως μεγαλύτερη έκθεση που έχει γίνει ποτέ για την Arte Povera, με έργα δεκατριών καλλιτεχνών σε επιμέλεια της Κάρολιν Κρίστοφ-Μπαγκάρκιεφ. Πριν όμως από την τελική ευθεία, επείγουν οι διακοπές. Να φύγει από το Παρίσι, να έρθει στην Ελλάδα, στον τόπο που έχει γίνει από νωρίς για την ίδια καθαρτήριο και πηγή αναγέννησης. «Από τη στιγμή που θα μπω στο καράβι, θα φάω την πρώτη μπουκιά από μια τυρόπιτα, θα πιω την πρώτη γουλιά τσίπουρο, τα πάντα ηρεμούν μέσα μου». Με τα χέρια της κάνει τις κινήσεις που συμβολίζουν όσα περιγράφει, τα γκρι-μπλε μάτια της πραγματικά λάμπουν σαν ενός παιδιού. Έχω απέναντί μου μία από τις πιο επιδραστικές προσωπικότητες στον χώρο της σύγχρονης τέχνης.

In the days leading up to the start of the Olympic Games, Parisians were making every effort to escape their city. Emma Lavigne, general director of the Pinault Collection, which is housed in the museums of the Palazzo Grassi and Punta della Dogana in Venice as well as the Bourse de Commerce in the French capital, was also thinking about getting away; she was packing for her trip to London the next day, after which she would be taking a vacation to Greece.

We walked around the Bourse de Commerce, which was closed to the public, in a happy daze. In the Rotunda, a gigantic mirror installed on the floor by artist Kimsooja shoots the human figure into a vertiginous new dimension, where art, the building, the sky and the body all merge together like some strange alchemy. In the hallway surrounding the Rotunda, a glass case contains two white porcelain arms that stand outstretched, as if ready for an embrace – another piece by Kimsooja. A few moments later, in her office, Emma Lavigne shared something very personal with Blue: when she received the invitation from the legendary billionaire collector François Pinault to head his collection and give up a stellar career at top public institutions such as the Pompidou and the Palais de Tokyo, she felt that the Bourse de Commerce and the concrete shells by Tadao Ando, like the two porcelain arms I'd just seen, were waiting to embrace her. "After a difficult pandemic experience at one of Europe's greatest contemporary art centres, this is exactly what I needed; to reconnect with myself."

A mountain of books, diaries, notes and photographs took up most of the surface of her desk, leaving us with only a small corner to sit in. She was in the midst of preparing what is possibly the largest exhibition ever held on Arte Povera, comprising work by 13 artists, curated by Carolyn Christov-Bakargiev. But a holiday was definitely called for before she began the final stretch of the project. She needed to leave Paris and travel to Greece, a place she had long regarded as a source of healing and renewal.

"As soon as I get on the ferryboat and have my first bite of tiropita and my first sip of tsipouro, I feel everything relaxing inside me," she said, describing these actions with appropriate gestures, her grey blue eyes sparkling with a childlike enthusiasm that belied the fact that I was speaking with one of the most influential figures in the global contemporary art scene today.



Η Έμα Λαβίν στο ιστορικό κτίριο του Bourse de Commerce, που μετράει πέντε αιώνες ζωής. Το 1889 έγινε χρηματιστήριο και από το 2021 λειτουργεί ως μουσείο της Συλλογής του Φρανσουά Πινό. / Emma Lavigne photographed inside the historic Bourse de Commerce, which was redesigned as a stock market in 1889 and has been serving as a museum for the François Pinault Collection since 2021.

Όταν αφήσατε τις διευθυντικές θέσεις που είχατε σε εμβληματικούς δημόσιους πολιτιστικούς θεσμούς της Γαλλίας, τι ήταν αυτό που πραγματικά επιθυμούσατε να πετύχετε από τη νέα θέση σας στην ιδιωτική Συλλογή Pinault;
Να μοιραστώ το πάθος του Φρανσουά Πινό για τις τέχνες με όσο το δυνατόν μεγαλύτερο κοινό. Αυτό το πάθος μάς οδηγεί στη διαμόρφωση του προγράμματος στα δύο μουσεία της Βενετίας και σε αυτό του Παρισιού. Υπάρχουν όμως και μυστικά πάθη που σχεδόν ποτέ δεν έχουμε μοιραστεί.

Όπως;
Όπως η έκθεση για την Arte Povera, που αρχίζει στις 9 Οκτωβρίου. Ξέρετε, η Συλλογή απηχεί τους καιρούς που ζούμε. Ακόμα και αν εκθέτουμε έργα που ο Φρανσουά Πινό απέκτησε πριν από 50 χρόνια, αυτό που διαχρονικά τον ενδιαφέρει είναι να το κάνει με τέτοιο τρόπο ώστε να εξηγήσει στο κοινό ότι η σύγχρονη τέχνη συνομιλεί έντονα με την εποχή μας. Ότι δίνει τα κλειδιά για να κατανοήσουμε καλύτερα πού βρισκόμαστε αυτή τη στιγμή. Βλέπετε, ο Φρανσουά Πινό αγαπά την ιστορία.

Αντιλαμβάνομαι ότι δεν εννοείτε τόσο την ιστορία της τέχνης όσο την ιστορία της ίδιας της ανθρωπότητας.
Ακριβώς. Της ανθρωπότητας και του τρόπου που η τέχνη είναι η κοινή μας γλώσσα. Μπορείς να μπεις σε έναν εκθεσιακό χώρο έχοντας τις κατάλληλες επεξηγήσεις, όμως συχνά αυτό είναι περιττό, αφού η κοινή γλώσσα μάς ενώνει. Θέλουμε με τη Συλλογή, τις εκθέσεις και τα αλλά πρότζεκτ που κάνουμε ανά τον κόσμο να είμαστε ένα echo chamber των καιρών μας. Να απηχούμε τη σύγχρονη ιστορία.

Πότε γνωριστήκατε με τον Φρανσουά Πινό;
Δεν είναι πολύς καιρός. Ήταν το 2019, λίγο πριν από την πανδημία. Δεν τον γνώριζα καλά. Τότε ήμουν ακόμη διευθύντρια στο Pompidou στο Μετς και έκανα αίτηση για τη θέση διευθυντή του Palais de Tokyo. Είχαμε μια ενδιαφέρουσα συζήτηση για τη σύγχρονη τέχνη και μου είπε ότι, όταν θα ανοίξει η Συλλογή του, θα μπορούσα να δανειστώ έργα για το Palais de Tokyo. Ανέπτυξα το πρόγραμμά μου και κυρίως τη συνεργασία με την Αν Ίμχοφ, στην οποία έδωσα μια φιλόδοξη λευκή κάρτα, για να κάνει ό,τι θέλει στο μουσείο.

Ακόμη μιλάμε γι' αυτή τη σπουδαία έκθεση.
Ήθελα να της δώσω το κλειδί του ιστορικού κτιρίου που κατασκευάστηκε ως εκθεσιακός χώρος το 1937 και άρχισε να λειτουργεί ως μουσείο μοντέρνας τέχνης μέσα στον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Στο ισόγειο βρίσκονταν όλα τα έργα τέχνης και τα πιάνα που είχαν αρπάξει οι ναζί από τους Εβραίους. Μέσα σε αυτό το μουσείο έμαθα πολλά για τις στιβάδες της ιστορίας και ήθελα πραγματικά έναν καλλιτέχνη που να συλλάβει όλες τις δυνατές και σύνθετες πλευρές του. Ήταν φανταστικό. Αποφασίσαμε να δώσουμε τον τίτλο «Natures Mortes» (νεκρές φύσεις) στην έκθεση. Δεν είχε έρθει ακόμη ο κορωνοϊός στη ζωή μας. Αμέσως μετά, η έκθεση αυτή ήταν σαν ένας εξορκισμός της πανδημίας. Ήταν σαν μια κραυγή, αλλά εξαιρετικά αρθρωμένη όσον αφορά την ιστορία της τέχνης. Είχε καταλυτική σημασία για μένα να δημιουργήσουμε μια νέα μορφή παρουσίασης εκθέσεων.

What were your goals for your new position at the privately owned Pinault Collection after leaving high-ranking executive positions at such iconic French public cultural organizations?
To reach as many people as possible with François Pinault's passion for the arts. It is a passion that drives the programmes at both the Venice and Paris museums. But there are other, more secret, passions that have yet to be shared.

Such as?
Such as the Arte Povera exhibition, which begins on October 9. The Collection, you see, reflects the world we live in. Even if we are showing work that François Pinault acquired 50 years ago, he is always interested in doing things in a way that makes the audience understand that contemporary art is in meaningful communication with the times and that it provides the key to a better understanding of where we are right now. You know, François Pinault has a genuine passion for history.

You're not talking about the history of art, but rather the history of humanity as a whole, correct?
Exactly. The history of humanity and how art serves as a common language. You can always visit an art space after doing some homework, but this is often unnecessary because this common language unites us. We want the Collection, exhibitions, and projects we carry out around the world to serve as an echo chamber for our time; to echo contemporary history.

When did you meet François Pinault?
It wasn't very long ago. It was in 2019, shortly before the pandemic. I did not know him very well. I was still the director of the Pompidou in Metz at the time, and I had applied for the position of director at the Palais de Tokyo. We had a pleasant conversation about contemporary art, and he informed me that his Collection should be available if I needed to borrow any artworks for the Palais de Tokyo. I developed my programme, particularly the collaboration with Anne Imhof, giving her an ambitious freedom to do whatever she wanted at the museum.

We still talk about that incredible exhibition.
I wanted to give her the key to that historic building, which was originally built as an exhibition space in 1937 and began operating as a modern art museum in the middle of WWII. The Nazis had stolen Jewish artwork and pianos, which were on the ground floor. I learned a lot about the layers of history at this museum, and I was looking for an artist who could capture all of its potential and complexity. It was fantastic. We decided to call the exhibition "Natures Mortes" ["Still Lifes"]. The coronavirus had not yet entered our lives, but when it did, this exhibition served as an exorcism for the pandemic. It was like a cry, but very well articulated in terms of art history. I believed it was critical to develop new forms of presenting exhibitions.

It was a truly historical exhibition. But how did it lead you to the Pinault Collection?
It was extremely difficult to obtain works on loan from Germany due to travel restrictions; this is when I remembered François Pinault's proposal. In 2016, he was among the first collectors to acquire Imhof's works from the German pavilion at the Venice Biennale. He has been very generous in lending us a wonderful Polke installation.



Mario Merz, Igloo Objet cache-toi, 1977.

ALUMINIUM, C CLAMP, MESH, GLASS, NEON, AND TRANSFORMER, 185 X 365 CM.PINAULT COLLECTION. PHOTO: CHRISTIE'S IMAGES LTD. © ADAGP, PARIS, 2024.



Alighiero Boetti, Autoritratto, 1993-1994

CAST BRONZE SYSTEM WITH A FOUNTAIN AND AN ELECTRICAL HEATING ELEMENT, 200 X 88.4 X 49.5 CM PINAULT COLLECTION. © ADAGP, PARIS, 2024.



Michelangelo Pistoletto, Venere degli stracci ["Venus of the Rags"], 1967

REPRODUCTION OF VENUS IN CEMENT COVERED WITH MICA AND RAGS, 150 X 280 X 100 CM (INSTALLATION), COURTESY OF THE CASTELLO DI RIVOLI MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA, RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.



Giulio Paolini, Mimesi, 1975-1976

2 PLASTER CASTS, 223 X 110 X 90 CM. PINAULT COLLECTION

«Η αίσθηση της ιστορίας και του εκδημοκρατισμού της τέχνης με συνδέει με τον Φρανσουά Πινό. Θέλει η σύγχρονη τέχνη να γίνει κατανοητή από όλους. Το λατρεύω αυτό!»

"A sense of history and the democratisation of art are what connect me with François Pinault. He wants contemporary art to be understood by everyone – and I love that!"

Ήταν μια πραγματικά ιστορική έκθεση. Και με κάποιον τρόπο σάς οδήγησε στη Συλλογή Pinault.
Ήταν εξαιρετικά δύσκολο να δανειστούμε έργα από τη Γερμανία, εξαιτίας των περιορισμών στις μετακινήσεις. Θυμήθηκα τότε την πρόταση του Φρανσουά Πινό. Ήταν από τους πρώτους συλλέκτες που απέκτησαν έργα της Αν Ίμχοφ από το γερμανικό περίπτερο στην Μπιενάλε του 2016. Ήταν πολύ γενναιόδωρος, δανείζοντάς μας μια υπέροχη εγκατάσταση του Πόλκε.

Έτσι, ξαφνικά.
Σκέφτηκα ότι μέσα στην εξαιρετικά δύσκολη συνθήκη της πανδημίας (τα εγκαίνια του Bourse de Commerce είχαν αναβληθεί) θα μπορούσε να χτιστεί μια γέφυρα ανάμεσα στην ιδιωτική συλλογή του και σε έναν δημόσιο οργανισμό, όπως είναι το Palais de Tokyo.

Πώς αντιποκρίθηκε;
Η έκθεση της Αν Ίμχοφ είχε αναβληθεί. Όταν ήρθε να τη δει, επειδή ήταν πολύ πειραματική, underground, του είπα: «Δεν είμαι σίγουρη ότι θα λατρέψετε αυτό που κάνω». Αυτή είναι η ζωή μου. Προσπαθώ να μην έχω όρια όταν δουλεύω με τους καλλιτέχνες. Αγαπώ την ελευθερία μου ως διευθύντρια και επιμελήτρια.

Τι έγινε όταν ήρθε στην έκθεση της Ίμχοφ;
Ο Φρανσουά Πινό έχει έναν εξαιρετικά δυνατό τρόπο να βλέπει τα έργα τέχνης. Ήρθε, την είδε και υποθέτω τη λάτρεψε! Ήμουν ευχαριστημένη στο Palais de Tokyo, όμως ήταν μια κατάσταση όπως στις ερωτικές σχέσεις: πολύ δυνατή, αλλά και πολύ περίπλοκο να προσπαθώ να βρω χρηματοδότηση μέσα σε αυτή τη συνθήκη. Ξαφνικά η πρόταση συνεργασίας του Πινό, αυτού του τόσο γενναιόδωρου ανθρώπου που θέλει να μοιραστεί τη Συλλογή του με όλο τον κόσμο, ήταν… [σκέφτεται]. Ξέρετε, είναι κάτι πολύ προσωπικό αυτό. Ήταν σαν ένα δώρο, ένα νέο μέλλον.

Είναι δύσκολο να το περιγράψετε;
Η Ροτόντα του Bourse de Commerce ξαφνικά μου φάνηκε σαν δύο χέρια ανοιχτά, έτοιμα να με αγκαλιάσουν. Και εγώ ένιωθα τόσο εξαντλημένη. Εξαντλημένη από την προσπάθεια να βρω χρήματα για το δημόσιο μουσείο και τις εκθέσεις του. Μέσα σε αυτή την αγκαλιά θα μπορούσα να συγκεντρωθώ στο κεντρικό ζητούμενο της ζωής μου: να προωθώ την τέχνη, να κάνω εκθέσεις για το ευρύ κοινό. Εκεί βάζω όλη μου την ενέργεια, όλες τις ώρες της ημέρας. Τώρα μπορούσα να επανεφεύρω τον εαυτό μου.

Τι άλλο σας συνδέει με τον Φρανσουά Πινό εκτός από το πάθος για την τέχνη και την ανάγκη να τη μοιραστείτε με το κοινό;
Η αίσθηση της ιστορίας.και του εκδημοκρατισμού της τέχνης. Και

Just like that?
I hoped that, in the difficult context of the pandemic (the opening of the Bourse de Commerce had been postponed), a bridge could be built between his private collection and a public organization such as the Palais De Tokyo.

How did he respond?
The show had been postponed, but when he came to see the Anne Imhof exhibition, which was very experimental and underground, I told him, "I'm not sure you'll like what I do." This is my life. When working with artists, I try not to set any boundaries. I enjoy the freedom I have as director and curator.

And what happened when he saw the Imhof exhibition?
François Pinault has a very powerful way of viewing art. He came, he looked, and I believe he loved it! I was very happy at the Palais de Tokyo, but it was similar to a love affair: very powerful, but extremely difficult to raise funds in this context. And to have this generous offer by François Pinault to share his Collection with the world was so unexpected… You understand, this is very personal. It felt like a gift; a new future.

Is it difficult to describe?
The Rotunda at the Bourse de Commerce appeared before me like two open arms waiting to embrace me. And I was completely exhausted from the effort of raising funds for the public museum and its exhibitions. In that embrace, I was able to focus on my life's main goal: to promote art and put on exhibitions for the general public. I could devote all of my energy to this every hour of the day. I could be myself again.

What else connects you to François Pinault other than a passion for art and the need to share it with the public?
A sense of history and the importance of the democratisation of art, which is also my true desire and wish. He wants contemporary art to be understood by everyone, and I love that.

Art that is not addressed to an elite. You know, the first time I saw the Rotunda, a few months after the opening of the Bourse de Commerce, I immediately thought of the notion of the agora in Ancient Greece.
Absolutely. It's a Greek agora, where we can exchange ideas, take risks, share, like we always do with the works in the Pinault Collection, and experiment. Putting on an exhibition is metaphysical, philosophical, and political.

What does being a curator mean to you?
Among other things, being a curator means to care. To care for art, for the artist, for the people, for the building and its architecture…

«Θέλω να συνεχίσω να προσφέρω τέχνη, ομορφιά που δεν είναι διακοσμητική, αλλά που μας βοηθάει να είμαστε χαρούμενοι, να νιώθουμε μέρος του κόσμου».

"I want to continue offering art and beauty that are not decorative but which help us to be happy and feel part of the world."



αυτή είναι η πραγματική μου επιθυμία και ευχή. Θέλει η σύγχρονη τέχνη να γίνει κατανοητή από όλους. Το λατρεύω αυτό!

Η τέχνη που δεν απευθύνεται στην ελίτ. Ξέρετε, την πρώτη φορά που είδα τη Ροτόντα, λίγους μήνες μετά τα θυρανοίξια του Bourse de Commerce, σκέφτηκα αμέσως την έννοια της αγοράς στην αρχαία Ελλάδα.
Εντελώς. Είναι μια ελληνική αγορά, όπου μπορούμε να ανταλλάξουμε ιδέες, να ρισκάρουμε. Να μοιραστούμε, όπως κάνουμε πάντα με τα έργα της Συλλογής Pinault. Να πειραματιστούμε. Για μένα η παρουσίαση εκθέσεων έχει σχέση με τη μεταφυσική, τη φιλοσοφία, την πολιτική.

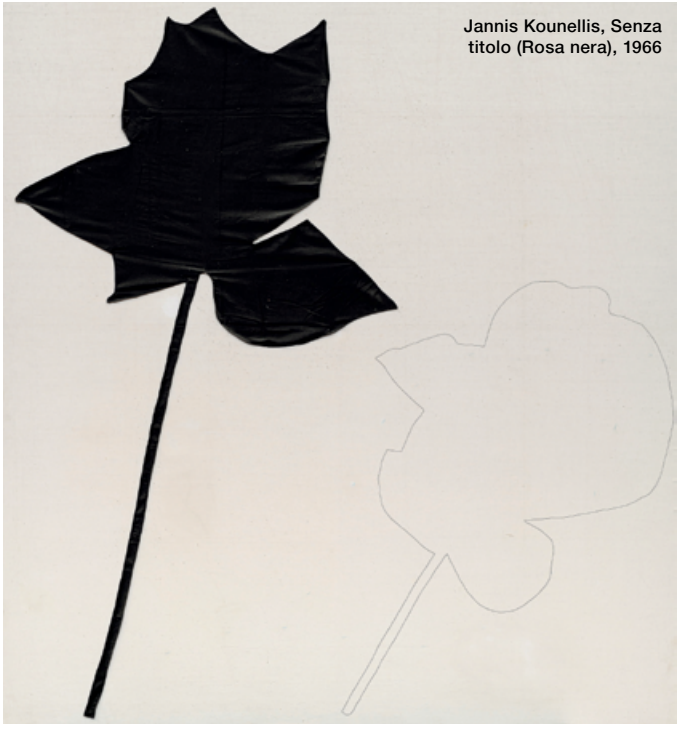
Τι σημαίνει για εσάς να είστε επιμελήτρια;
Το να είσαι επιμελητής (curator) σημαίνει, εκτός των άλλων, να προσφέρεις φροντίδα (to care). Να φροντίζεις την τέχνη, τον καλλιτέχνη, τον πολίτη, το κτίριο, την αρχιτεκτονική του…

Το να είσαι επιμελητής σημαίνει επίσης να δίνεις «εργαλεία» στους πολίτες να κατανοήσουν, να σκεφτούν, να νιώσουν. Σωστά;
Απολύτως έτσι. Κάτι άλλο εκπληκτικό –που σχετίζεται και με την Arte Povera– είναι ότι εδώ, στο Bourse de Commerce, βρισκόμαστε κυριολεκτικά στο κέντρο του Παρισιού. Και το λέω αυτό με μια πολύ αρχαϊκή έννοια, αυτή της σύνδεσής μας με την πόλη, τον ουρανό, τον κόσμο. Το νιώθω έντονα σε αυτό το κτίριο. Με εμπνέει

Does it also mean giving the public the tools to understand, think, and feel?
Yes, absolutely. And another amazing thing – which is related to Arte Povera, too – is that here at the Bourse de Commerce, we are literally right in the centre of Paris. And I mean this in a very primal or archaic way: this connection with the city, the sky, and the people – it's something I feel very intensely in this building. I am inspired by its architecture and the fact that it was once the palace of Catherine de' Medici. We still have this column, which was most likely used to observe the sky. We agreed with François Pinault and Carolyn Christov-Bakargiev, the curator of the Arte Povera exhibition, to place a small piece by Giovanni Anselmo in the middle of the Rotunda. It is a compass. It's not a particularly striking piece, but knowing where south and north are is critical to our relationship with nature and our place in the world.

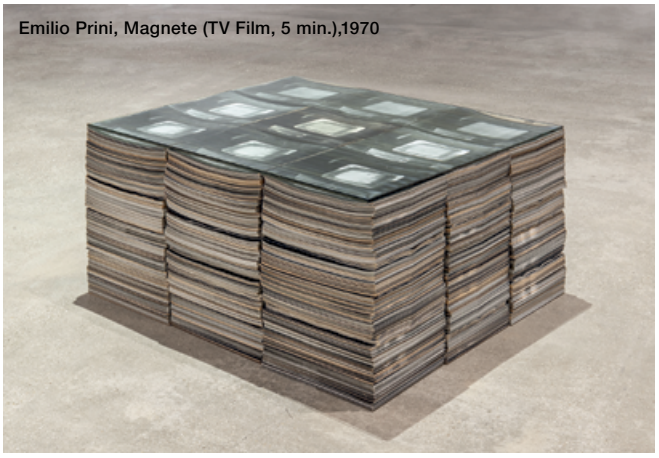
Where did the idea of a show on Arte Povera come from? And why now?
François Pinault asked for it as soon as I came here. I did not know that he had so many splendid Arte Povera works.

And why did he want it so much? Have you asked him?
He admires how this group of artists responded to the consumerism of American society in the late 1960s. At the same time, the industrialization of northern Italy completely transformed the local mentality. So the Italian-based artists decided to work with humble materials and simple practices that have more primal or archaic associations.



Jannis Kounellis, Senza titolo (Rosa nera), 1966

266 X 188 CM. COLLECTION OF DAMIANO KOUNELLIS, ROME. © ADAGP, PARIS, 2024RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.



Emilio Prini, Magnete (TV Film, 5 min.),1970

SILVER GELATIN PRINT ON PAPER, OFFSET PRINT ON PAPER, GLASS. 90 X 120 CM. PRIVATE COLLECTION. PHOTO: AGNESE BEDINI, DSL STUDIO.© ADAGP, PARIS, 2024 RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.

«Μέσα στο Bourse de Commerce
η έκθεση θα δημιουργήσει
ένα τοπίο που θα μας συνδέσει
με τα έργα τέχνης
όχι ως αντικείμενα, αλλά
ως ποίηση, αλχημεία,
πνευματικότητα».

"Inside the Bourse de Commerce,
the exhibition will create
a landscape that will
connect us to the
artworks as poetry, alchemy,
and spirituality rather
than as objects."



View of the Pier Paolo Calzolari exhibition at the Galerie nationale du Jeu de Paume in Paris, 1994

COURTESY OF KAMEL MENNOUR. © ADAGP, PARIS, 2024 ; PINO PASCALI, CASCATE, 1966. PAINTED CANVAS STRETCHED OVER SIX RIBBED STRUCTURES. 260 X 460 X 102 CM. COLLECTION OF THE MUSÉE D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN DE STRASBOURG. COURTESY OF THE FONDAZIONE PINO PASCALI. PHOTO: MUSÉES DE STRASBOURG. M. BERTOLA. RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.



Pier Paolo Calzolari, Oroscopo come progetto della mia vita, 1968

STRUCTURE MADE OF ICE, LEAD, AND A REFRIGERATOR. 325 X 386 CM. PINAULT COLLECTION. COURTESY OF GALLERIA CHRISTIAN STEIN, MILAN. © ADAGP, PARIS, 2024. RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.



Giuseppe Penone, Alpi marittime

ALPI MARITTIME–HO INTRECCIATO FRA LORO TRE ALBERELLI, 1968-1985. ASH TRUNK, 320 X 80 X 25 CM. PINAULT COLLECTION; GIUSEPPE PENONE, ALPI MARITTIME–ALBERO, FILO DI ZINCO, PIOMBO, 1968-1985. ALDER TRUNK, ZINC WIRE, LEAD WIRES, 370 X 57 X 47 CM. PINAULT COLLECTION; GIUSEPPE PENONE, ALPI MARITTIME MI SONO AGGRAPPATO A UN ALBERO, 1968-1985. ALDER TRUNK, ZINC WIRE, LEAD WIRES, 422 X 110 X 60 CM.PINAULT COLLECTION. COURTESY OF THE CASTELLO DI RIVOLI MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA, RIVOLI-TURIN. VIEW OF THE EXHIBITION AT THE CASTELLO DI RIVOLI MUSEO D'ARTE CONTEMPORANEA, RIVOLI-TURIN, 1991. PHOTO: GERARD RONDEAU. © ADAGP, PARIS, 2024. RIVOLI-TURIN. LENT BY THE FONDAZIONE PER L'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA CRT.

η αρχιτεκτονική του, το γεγονός ότι ήταν το παλάτι της Αικατερίνης των Μεδίκων. Έχουμε ακόμη αυτή την κολόνα, που ήταν μάλλον ένα παρατηρητήριο του ουρανού. Αποφασίσαμε με τον Φρανσουά Πινό και την επιμελήτρια της έκθεσης «Arte Povera», Κάρολιν Κρίστοφ-Μπαγκάρκιεφ, να βάλουμε στο κέντρο της Ροτόντας ένα πολύ μικρό έργο του Τζοβάνι Ανσελμό. Είναι μια πυξίδα. Δεν είναι ένα εντυπωσιακό κομμάτι, όμως το να γνωρίζεις πού βρίσκεται ο νότος κ ο βορράς είναι μια θεμελιώδης έννοια της σύνδεσής μας με τη φύση και της θέσης μας στον κόσμο.

Αλήθεια, πώς προέκυψε η απόφαση να κάνετε μια έκθεση για την Arte Povera; Και γιατί τώρα;
Μου το ζήτησε ο Φρανσουά Πινό με το που ήρθα. Δεν ήξερα ότι έχει τόσο πολλά και εκπληκτικά έργα Arte Povera.

Γιατί το ήθελε; Τον ρωτήσατε;
Λατρεύει τον τρόπο που αυτός ο αστερισμός καλλιτεχνών αντέδρασε απέναντι στον καταναλωτισμό της αμερικανικής κοινωνίας στα τέλη του ’60. Την ίδια εποχή, στη βόρεια Ιταλία η εκβιομηχάνιση άλλαξε εντελώς την κυρίαρχη νοοτροπία. Οι καλλιτέχνες αυτοί, με έδρα την Ιταλία, αποφάσισαν να εργαστούν με ταπεινά υλικά, με απλές πρακτικές, που όμως συνδέονται με μια μορφή αρχαϊσμού.

Να πάλι το στοιχείο του αρχαϊκού που σας ακολουθεί στην καριέρα σας;
Είναι αναπόφευκτο. Όταν ήμουν φοιτήτρια, μελέτησα εντατικά την αρχαία Ελλάδα με έναν εκπληκτικό καθηγητή στη Σορβόννη, τον Αντρέ Λαρόντ. Μελέτησα επίσης πολύ τις θυσίες σε διάφορες θρησκείες και φυσικά στην Ελλάδα. Ήθελα να γίνω αρχαιολόγος. Για μένα, η νέα γλώσσα της σύγχρονης τέχνης είναι ακριβώς η ίδια με τη μελέτη που έκανα στη Σορβόννη για τους αρχαίους πολιτισμούς.

Η Arte Povera πώς συνδέεται με το αρχαϊκό στοιχείο;
Η Arte Povera, κυρίως χάρη στον Γιάννη Κουνέλλη, συνδέεται πολύ με μια μεσογειακή και αρχαϊκή πρόσληψη του κόσμου. Νιώθω να συνδέομαι ιδιαίτερα με αυτό το κομμάτι. Η αρχιτεκτονική του κτιρίου θα διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην έκθεση. Συζητήσαμε, για παράδειγμα, με τον Φρανσουά Πινό πώς το σχήμα των ιγκλού του Μάριο Μερτς απηχεί το σχήμα του θόλου του Bourse de Commerce.

Και βέβαια υπάρχει το εκπληκτικό δέντρο του Τζουζέπε Πενόνε που τοποθετήσατε στον δημόσιο χώρο, στην πλατεία, έξω από την είσοδο του μουσείου.
Ο Φρανσουά Πινό είναι πολύ συνδεδεμένος με τον Πενόνε, έχει πολλά έργα του, πολλά από τα δέντρα που δημιουργεί. Μην ξεχνάτε ότι στην αρχή της καριέρας του ο Πινό εργαζόταν μέσα σε δάση, έκοβε δέντρα για μια ξυλουργική επιχείρηση. Μέσα σε αυτό το ιδιαίτερο κτίριο, η έκθεση θα δημιουργήσει ένα τοπίο που θα μας συνδέσει με τα έργα τέχνης όχι ως αντικείμενα, αλλά ως ποίηση, αλχημεία, πνευματικότητα. Είναι σημαντικό να ξαναπούμε την ιστορία της τέχνης, προκειμένου να καταλάβουμε ότι πολλοί σπουδαίοι Αμερικανοί καλλιτέχνες σήμερα είναι επηρεασμένοι από τον Κουνέλλη, τον Μπούρι.



There’s the archaic element again, which seems to follow you throughout your career.
It’s inevitable. I studied ancient Greece intensively when I was a student at the Sorbonne, under the excellent professor Andre Laronde. I also studied sacrifices in different religions and, of course, in Greece. I wanted to be an archaeologist. In my opinion, the new language of contemporary art is exactly the same as studying ancient civilisations at the Sorbonne.

How is Arte Povera related to ancient elements?
Arte Povera, thanks largely to Jannis Kounellis, is inextricably linked to a Mediterranean and archaic worldview. This aspect resonates with me particularly strongly. The exhibition will heavily rely on the building’s architecture. We discussed with François Pinault how, for example, the shape of Mario Merz’s igloos echoes the shape of the Bourse de Commerce dome.

There’s also the incredible tree by Guiseppe Penone in the public square opposite the museum’s entrance.
François Pinault is very close to Penone and owns many of his works,



Η Έμα Λαβίν μπροστά από το έργο του Τζουζέπε Πενόνε «Idee di pietra – 1532 kg di luce», δηλαδή «Ιδέες από πέτρα – 1532 κιλά φωτός» / Emma Lavigne in front of Giuseppe Penone's "Idee di pietra – 1532 kg di luce", meaning "Ideas of stone – 1532 kg of light" (2010)

Ξαφνιάζει, πάντως, το γεγονός ότι ένας δισεκατομμυριούχος όπως ο Πινό έχει τόσο ισχυρή σχέση με την Arte Povera.
Ο ίδιος προέρχεται από μια πολύ ταπεινή οικογένεια της Βρετάνης. Επίσης αγαπά την απλότητα αυτών των καλλιτεχνών. Υπάρχουν βαθύτερες εσωτερικές δυνάμεις που είναι ενσωματωμένες σε αυτά τα έργα αλλά και στην έκθεσή μας.

Το να παρουσιάζεις εκθέσεις, να δημιουργείς μουσεία είναι μια πράξη βαθιά πολιτική, ίσως τώρα περισσότερο από ποτέ.
Ακριβώς. Θα μοιραστώ κάτι μαζί σας. Όταν η Ρωσία εισέβαλε στην Ουκρανία, ήταν πολύ προβληματισμένος και μου ζήτησε να φανταστώ μια έκθεση για τη Βενετία, ώστε οι άνθρωποι να αναπνεύσουν, να χαλαρώσουν, να συνδεθούν με τα έργα τέχνης. Έτσι επιμελήθηκα την έκθεση «Icônes». Ήταν μια αντίδραση απέναντι στον πόλεμο. Είναι πολιτική πράξη να προσφέρεις ομορφιά. Προσοχή όμως, η ομορφιά δεν είναι διακοσμητική, έχει κάτι το βαθιά πολιτικό, γιατί σου επιτρέπει να συνδεθείς με την ψυχή σου. Θέλω να συνεχίσω να προσφέρω τέχνη, ομορφιά που δεν είναι διακοσμητική, αλλά που μας βοηθάει να είμαστε χαρούμενοι, να νιώθουμε μέρος του κόσμου.

Ποιο είναι πρώτο έργο τέχνης που είδατε και σας συντάραξε, που δρομολόγησε τη σχέση σας με την τέχνη;
Ήταν ένα έργο του Ραφαέλ Σότο που είδα στη Fondation Maeght, στον νότο της Γαλλίας. Ήμουν μόλις δυόμισι ετών.

Τόσο μικρή! Και το θυμάστε;
Ναι. Δυστυχώς, δεν υπάρχουν φωτογραφίες μου μέσα σε αυτό, γιατί ήμουν το μεσαίο παιδί της οικογένειας και φωτογράφιζαν συνέχεια τον αδελφό μου (γελάμε). Ήταν μια εγκατάσταση έξω από το μουσείο και μπορούσες να μπεις σε αυτήν. Θυμάμαι ότι είχε δυνατό ήλιο, ότι τα λουλούδια γύρω μύριζαν τόσο έντονα, ότι τα τζιτζίκια τραγουδούσαν δυνατά. Έτσι αποφάσισα να το εγκαταστήσω στην είσοδο του Centre Pompidou-Metz όταν ανέλαβα τη διεύθυνσή του, ελπίζοντας ότι και άλλοι θα νιώσουν ό,τι ένιωσα εγώ. Το έργο είναι το «Pénétrable».

Η αποκάλυψη της πρώτης φοράς.
Το ίδιο αισθάνθηκα ξανά στην Κνωσό και στο Αρχαιολογικό Μουσείο του Ηρακλείου, όταν ήμουν πια δεκατριών ετών. Τότε αποφάσισα ότι αυτό που θέλω να κάνω στη ζωή μου είναι να εργαστώ στον χώρο της τέχνης. Ήταν μία από τις ισχυρότερες εμπειρίες που έχω βιώσει. Με οδήγησε στις σπουδές μου και στην καριέρα που έχω σήμερα. Το ομολογώ, είμαι στενά συνδεμένη με την Ελλάδα.

Info: Arte Povera, Bourse de Commerce
9 Οκτωβρίου 2024 - 20 Ιανουαρίου 2025, www.pinaultcollection.com

including many of the trees he creates. Don't forget that Pinault began his career working in forests, cutting trees for a lumber business. Inside this one-of-a-kind building, the exhibition will create a landscape that will connect us to the artworks as poetry, alchemy, and spirituality rather than as objects. It is necessary to retell the history of art in order to comprehend how many great American artists today are influenced by Kounellis and [Alberto] Burri.

Some people may find it surprising that a billionaire like Pinault feels such a strong bond with Arte Povera.
He comes from a very humble family in Brittany. He admires these artists' simplicity. These works, as well as our exhibition, reflect deeper internal forces.

Putting together exhibitions and creating museums is, perhaps more than ever, a deeply political act.
Exactly. Allow me to share something with you. When Russia invaded Ukraine, he expressed deep concern and asked me to envision an exhibition in Venice where people could breathe, relax, and feel connected to art. This is how I came up with the exhibition "Icônes." It was a reaction against the war. Offering beauty is a political act – but be careful, because beauty is more than just decoration; it has a deep political meaning because it allows you to connect with yourself. I want to continue offering art and beauty that are not decorative but help us to be happy and feel a part of the world.

What was the first work of art you ever saw that had an impact on you, that heralded what was to come?
It was a piece by Jesus-Rafael Soto, which I saw at the Fondation Maeght in southern France. I was just two and a half years old.

That young! And you still remember it?
Yes. Unfortunately, there are no photographs of me there because I was the middle child and all of the photographs are of my brother! [Laughs]. It was an installation outside the museum that visitors could enter. The sun was shining brightly, the flowers were fragrant, and the cicadas were singing loudly. That's why, when I took over management of the Centre Pompidou-Metz, I decided to place it at the entrance; I wanted others to feel the same way I did. The piece is titled "Pénétrable."

Such revelations are so powerful.
I felt the same again at Knossos, at the Archaeological Museum of Heraklion, when I was 13 years old. That's when I decided that what I wanted to do in life was work with art. It was one of the most powerful experiences I've ever had, and it compelled me to study what I did and get to where I am today. I admit it; I am very closely connected to Greece.

Info: Arte Povera, Bourse de Commerce
9 October 2024 - 20 January 2025, www.pinaultcollection.com

«Αυτή είναι η ζωή μου. Δεν θέλω να έχω όρια όταν δουλεύω με τους καλλιτέχνες. Αγαπώ την ελευθερία μου ως διευθύντρια και επιμελήτρια».

"This is my life. I try to have no limits when I am working with artists. I love the freedom I have as director and curator."

Η **Ευρωπαϊκή Ένωση** *αναδεικνύει* μοναδικές γεύσεις της Ελλάδας προστατεύοντας την ονομασία προέλευσης **(ΠΟΠ) σε 114 προϊόντα**

The **European Union** *highlights* Greece's unique flavors by protecting the designation of origin of **114 products** (PDO)



Μοναδικά ελληνικά προϊόντα όπως η Μαστίχα Χίου, το Φυστίκι Αιγίνης, ο Κρόκος Κοζάνης, η Τσακώνικη Μελιτζάνα Λεωνιδίου, τα Ξερά Σύκα Κύμης και η Φακή Εγκλουβής συμπεριλαμβάνονται στα προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Καθένα τους είναι ένας ξεχωριστός θησαυρός που αντικατοπτρίζει τα πλούσια εδάφη και την πολιτιστική πολυμορφία της Ελλάδας! Η Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ), κατοχυρώνοντας συγκεκριμένα προϊόντα ως ΠΟΠ, αποσκοπεί στην προστασία της ονομασίας τους και στην προβολή των μοναδικών τους χαρακτηριστικών που συνδέονται με τη γεωγραφική τους προέλευση και με την παραδοσιακή τεχνογνωσία. Με αυτόν τον τρόπο, η ΕΕ αναδεικνύει τα μοναδικά διατροφικά χαρακτηριστικά ορισμένων ελληνικών προϊόντων και εξασφαλίζει τη διάσωση και την επαρκή παραγωγή τους, με τα υψηλότερα δυνατά επίπεδα ποιότητας και υγιεινής, ενισχύοντας το εισόδημα μικρών παραγωγών και συμβάλλοντας στην περιφερειακή ανάπτυξη της Ελλάδας.

Ταξιδέψτε σε όλη την **Ελλάδα**, **ανακαλύψτε και δοκιμάστε τα 114 ελληνικά ΠΟΠ προϊόντα. Περισσότερες πληροφορίες εδώ:**

Travel across **Greece, discover and taste the 114 Greek PDO products. More information here:**

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

Αντιπροσωπεία στην Ελλάδα

1 **Ανατολική Μακεδονία & Θράκη** Κασέρι
Eastern Macedonia & Thrace Kasseri Cheese

2 **Αττική** Φυστίκι Αιγίνης
Attica Aegina Pistachio

3 **Βόρειο Αιγαίο** Μαστίχα Χίου
North Aegean Chios Masticha

4 **Δυτική Ελλάδα** Αυγοτάραχο Μεσολογγίου
Western Greece Fish Roe - Bottarga of Messolongion

5 **Δυτική Μακεδονία** Κρόκος Κοζάνης
Western Macedonia Kozani Saffron

6 **Ήπειρος** Μετσοβόνε
Epirus Metsovone Cheese

7 **Θεσσαλία** Κρασιά Ραψάνης
Thessaly Rapsani Wines

8 **Ιόνια Νησιά** Φακή Εγκλουβής
Ionian Islands
Englouvi Lentils from Lefkada

9 **Κεντρική Μακεδονία**
Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής
Central Macedonia
Green Olives of Chalkidiki

10 **Κρήτη** Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης
Crete Pine & Thyme Honey of Crete

11 **Νότιο Αιγαίο** Τοματάκι Σαντορίνης
South Aegean Santorini Tomato

12 **Πελοπόννησος**
Τσακώνικη Μελιτζάνα Λεωνιδίου
Peloponnese
Tsakonian Eggplant of Leonidion

13 **Στερεά Ελλάδα** Ξερά Σύκα Κύμης
Central Greece Dried Figs of Kymi

























Unique Greek products such as Chios Masticha, Aegina Pistachio, Kozani Saffron, Tsakonian Eggplant of Leonidion, Dried Figs of Kymi, and Englouvi Lentils from Lefkada are among the products with Protected Designation of Origin (PDO). Each one is a distinct treasure that reflects the rich lands and cultural diversity of Greece! By registering specific products as PDO, the European Union (EU) aims to protect their names and highlight their unique characteristics linked to their geographical origin and traditional know-how. In this way, the EU enhances the visibility of the unique dietary characteristics of certain Greek products and ensures their preservation and adequate production at the highest possible levels of quality and hygiene, boosting the income of small producers and contributing to the regional development of Greece.



European Commission

Representation in Greece

‘Freshly ground, not capsuled.’



Απολαύστε, όπως ο Roger Federer, με τη Z10 ζεστές και Cold Brew παρασκευές καφέ.

Roger Federer, διακεκριμένος Ελβετός τενίστας και πρεσβευτής της JURA από το 2006

jura.com

Επίσημος Αντιπρόσωπος: BERSON | T: +30 210 9478732 | E: info.jura@sarafidisgroup.gr

the A list egean

ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΝΕΕΣ ΑΦΙΞΕΙΣ / BEST NEW ARRIVALS

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΦΩΤΗΣ ΒΑΛΛΑΤΟΣ / EDITED BY FOTIS VALLATOS



ΑΘΗΝΑ

Το εμβληματικό αθηναϊκό roof garden

Η πρόσφατη ανακαίνιση του GB Roof Garden Restaurant στο Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία ολοκληρώθηκε και εντυπωσιάζει με τον σύγχρονο επανασχεδιασμό, τον οποίο ανέλαβε ο διάσημος βρετανικός οίκος ντιζάιν Goddard Littlefair. Η νέα σάλα, διακοσμημένη με φυσικά υλικά, κυρίως ξύλο και λευκό μάρμαρο, προσδίδει ζεστασιά και βάθος στον χώρο, ενώ η νέα διάταξη δίνει τη δυνατότητα σε όλους τους επισκέπτες να απολαμβάνουν τη μυθική θέα της Ακρόπολης και τα αξιοθέατα της πόλης από ψηλά. Το βασικό κόνσεπτ (υφάσματα, έπιπλα, φωτισμός) είναι εμπνευσμένο από την ελληνική παράδοση, όπως τα στοιχεία σχεδίασης που παραπέμπουν στην ενδυμασία των ευζώνων. Στην κουζίνα, ο executive chef (ένας από τους καλύτερους σεφ της γενιάς του) Αστέριος Κουστούδης, μαζί με τον chef de cuisine Νίκο Λιόκα και τον pastry chef Αλέξανδρο Κούφα, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες από Έλληνες παραγωγούς, παρουσιάζουν ένα fine comfort μενού που ενώνει τη σύγχρονη γαστρονομία με την ελληνική παράδοση, όπως το ψητό καλκάνι με ντολμαδάκι γεμιστό με καλκάνι και χτένι, σος από πιπεριά Φλωρίνης και χαβιάρι ή το αρνί με λουκάνικο με μαντζουράνα, τυρί τσαλαφούτι, ελιές και σος ρομέσκο. Επίσης, στο νέο, εντυπωσιακό GB Roof Garden Bar σερβίρεται ένα εξαιρετικό bar food menu με συνοδεία καλοδουλεμένων κοκτέιλ, ενώ το εξωτικό open-air Bar8 διαθέτει πολύ ενημερωμένη λίστα με premium ποτά, κάρτα με bar bites και εκλεκτική ποπ και τζαζ στα ηχεία.

• **GB Roof Garden Restaurant,** Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία, Βασιλέως Γεωργίου Α΄ 1, τηλ. 210-33.30.766

ATHENS

An iconic Athens roof garden

The recent refurbishment of the GB Roof Garden Restaurant at the Hotel Grande Bretagne has been completed, showcasing a stunning contemporary redesign by the renowned British design firm Goddard Littlefair. The new hall, decorated with natural materials – primarily wood and white marble – adds warmth and depth to the space, while the new layout allows all guests to enjoy the resplendent view of the Acropolis and sights of the city from above. The basic concept, highlighted by the fabrics, furniture and lighting, has been inspired by the traditions of Greece, with design elements that pay homage to the uniforms of the Evzones, present-day members of the Presidential Guard. As for the cuisine, executive chef Asterios Koustoudis, one of the finest chefs of his generation, head chef Nikos Liokas and pastry chef Alexandros Koufas use quality ingredients from Greek producers to present a fine-comfort menu that unites modern gastronomy with classic Greek cooking. Menu selections include such gems as grilled turbot with dolmadaki stuffed with turbot and scallop, Florina pepper sauce and caviar; and lamb with marjoram sausage, tsalafouti cheese, olives and romesco sauce. The stunning new GB Roof Garden Bar offers an excellent bar-food menu, perfect for pairing with expertly crafted cocktails, while the exotic open-air Bar 8 boasts a modern selection of premium drinks, a menu of bar bites and an eclectic mix of pop and jazz music.

• **GB Roof Garden Restaurant, Hotel Grande Bretagne, 1A Vasileos Georgiou, tel. 210-33.30.766**



Σαν σαλόνι σπιτιού

Η Gonia δημιουργήθηκε από τον Κοσμά Καραβά και στεγάζεται στο ισόγειο μιας πολυκατοικίας του 1935 με Μπουχάους και αρ ντεκό στοιχεία και λειτουργεί παράλληλα ως κατάστημα για πλακάκια, είδη υγιεινής και ντιζάιν αντικείμενα, γκαλερί και μπαρ. Ανοιχτό από το πρωί, σερβίρει specialty coffee, μουστοκούλουρα από τον φούρνο του Δαρεμά στο Μαρκόπουλο, χειροποίητες πίτες, τυριά, κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα και κλασικά κοκτέιλ, ενώ φιλοξενεί και DJ sets με βινύλια από τζαζ μέχρι ρεμπέτικα, δημιουργώντας ατμόσφαιρα φιλικού σαλονιού.

• **Gonia,** Ιπποκράτους 48, Εξάρχεια

Living room-like

Gonia, a café that also functions as a shop selling tiles, housewares and design objects, plus as a gallery and bar, was created by Kosmas Karavas at the ground level of an apartment block from 1935 with Bauhaus and art deco elements. Open from the morning hours, it serves specialty coffee, grape-must cookies from Daremas bakery in Markopoulo on the city's eastern outskirts, handmade pies, cheese varieties, Greek wines and classic cocktails. The spot also offers DJ sets with disc jockeys spinning vinyl records that range from jazz to rebetika, creating a living room-like atmosphere.

• **Gonia,** 48 Ippokratous, Exarcheia



(C) NICK KONTOSTAVLAKIS

Με περουβιανό αέρα

Το Manko Athens, η νέα άφιξη στο resort One&Only Aesthesis στην αθηναϊκή ριβιέρα, διαθέτει περουβιανό πρόσημο και συνδυάζει εστιατόριο, day club, beach club και late-night spot. Στην κουζίνα ο αναγνωρισμένος σεφ Juan David Ocampo συνδυάζει υποδειγματικά ευρωπαϊκές, ιαπωνικές και κρεολικές γεύσεις με την περουβιανή παράδοση, με πιάτα όπως το tiradito τόνου (κοιλιά τόνου στη σχάρα, καπνιστό leche de tigre, γλυκοπατάτα), το χταπόδι anticuchero και ο αστακός με σάλτσα hollandaise rocoto. Από το Ceviche & Cocktail Bar βγαίνουν καλοφτιαγμένα κοκτέιλ, ενώ στην κονσόλα ανεβάζουν την ένταση.

• **Manko, One&Only Aesthesis,** Λεωφ. Ποσειδώνος 58, Γλυφάδα, τηλ. 216-68.61.900

Peruvian flair

Manko Athens, a new addition to the One&Only Aesthesis resort on the Athens Riviera, brings Peruvian flair to an establishment that combines a restaurant, day club, beach club, and late-night venue. Acclaimed chef Juan David Ocampo skillfully combines European, Japanese and Creole flavours with Peruvian elements, offering dishes such as tiradito tuna (grilled tuna belly, smoked leche de tigre, and sweet potato); octopus anticuchero; and lobster with hollandaise rocoto sauce. The Ceviche & Cocktail Bar serves great cocktails, and the playlist pumps up the energy.

• **Manko,** One&Only Aesthesis, 58 Poseidonos, Glyfada, tel. 216-68.61.900



All-day στο Πολυτεχνείο

Το Di Lien αποτελεί τη νέα άφιξη στην αναδυόμενη πιάτσα του Πολυτεχνείου (Εξάρχεια). All-day café-bar με specialty coffee από το νεότευκτο αθηναϊκό roastery June Coffee Roasters και κουζίνα που επιμελείται ο πολύ ταλαντούχος σεφ Γιάννης Τσικουδάκης με comfort προσανατολισμού πιάτα, όπως οι παπαρδέλες με σιγομαγειρεμένο ραγού μαύρου χοίρου, γαλένι και θυμάρι και διάφορα flatbreads (όπως αυτό με 'nduja). Σοβαρή δουλειά γίνεται στα κοκτέιλ, με εξαιρετικές παρασκευές στα κλασικά (δοκιμάστε το Negroni) και σε παραλλαγές αυτών, η λίστα κρασιών έχει μόνο ελληνικό αμπελώνα και στη μουσική εκλεκτικές επιλογές, από funk και soul μέχρι dark wave.

• **Di Lien,** Στουρνάρη 43, Εξάρχεια, τηλ. 210-38.03.968

An Exarcheia all-day spot

Di Lien is a new arrival in Exarcheia's emerging area surrounding the National Technical University of Athens. An all-day café-bar, it serves specialty coffee from newly established Athens roastery June Coffee Roasters; the cuisine is curated by the extremely gifted chef Giannis Tsikoudakis. His comfort-oriented menu selections include pappardelle with braised black pig ragout, galeni cream cheese and thyme, and there are various flatbreads, including one with 'nduja. This bar puts significant effort into its cocktail menu, featuring outstanding classic concoctions – try the negroni – as well as unique twists on classics. The establishment serves Greek wines, exclusively. Eclectic music selections played here cover everything from funk and soul to dark wave.

• **Di Lien,** 43 Stournari, Exarcheia, tel. 210-38.03.968

S M E G

DOLCE & GABBANA

Blu Mediterraneo



FINE ART DECORATION
DOLCE&GABBANA Artwork
SMEG embodied technology
Made in Italy

PETCO L. Kifisias 3, 15123, Marousi, 2106837400, petco@petco.gr, www.smeg.gr





ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Καφέ με άποψη

Το Εστέτ είναι μια συνεργασία του σεφ Βασίλη Χαμάμ και του bartender Δημήτρη Βλασίου. Ένας μικρός, μίνιμαλ, κομψός χώρος στην περιοχή της Ρωμαϊκής Αγοράς, ανοιχτός από το πρωί με specialty coffee και λίγα νόστιμα σνακ: από grilled cheese toast με προζυμένιο ψωμί, σαλάτες, χούμους και ιδιαίτερες χειροποίητες πίτες (κρεατόπιτα με κατσίκι και κυδώνια) μέχρι ελληνικά τυριά και αλλαντικά. Μικρή λίστα με φυσικά κρασιά, μπίρες από τοπικές μικροζυθοποιίες και φροντισμένα κοκτέιλ (negroni με cold brew και αλάτι). Τον χειμώνα ετοιμάζουν και supper club events με ειδικό μενού για περιορισμένο αριθμό ατόμων.

• Εστέτ, Ολύμπου 78

THESSALONIKI

A café with conviction

Estet, a collaboration between chef Vassilis Hamam and bartender Dimitris Vlasios, is a small, minimalistic and stylish space in the Roman Agora area. Open from the morning, it serves specialty coffee and a number of delicious snacks, such as leavened-bread toasted sandwiches with cheese, as well as salads, hummus, and special handmade pies, including pies filled with goat meat and quince; it also offers Greek cheeses and charcuterie. The drinks list, compact in size, features natural wines, beers produced at local microbreweries, and carefully prepared cocktails, such as a negroni with cold brew and salt. In winter, the spot also organises supper club events, with special menus, for a limited number of people.

• Estet, 78 Olympou

ΚΑΒΑΛΑ

Ο νέος πολυχώρος

Η Mantility, το πρωτοποριακό brand της Βασιλικής-Ζαφειρίας Υψηλάντη, που σε συνεργασία με Έλληνες σχεδιαστές και καλλιτέχνες τυπώνει τα έργα τους ψηφιακά πάνω σε μαντίλια από εκατό τοις εκατό υψηλής ποιότητας μετάξι, απέκτησε νέα βάση στις παρυφές της Παλιάς Πόλης, κάτω από τις Καμάρες. Το Eparchia Design Boîte είναι ένας πολυχώρος που διαθέτει πωλητήριο με τα μαντίλια της σειράς Mantility αλλά και έργα και αντικείμενα Ελλήνων σχεδιαστών, ενώ λειτουργεί και ως εκθεσιακός χώρος, διοργανώνοντας παράλληλα καλλιτεχνικά εργαστήρια και γευσιγνωσίες. Επίσης η μπουάτ του χώρου λειτουργεί όλη μέρα σερβίροντας specialty coffee και ελληνικά κρασιά και κατά καιρούς φιλοξενεί και μουσικούς για live βραδιές.

• Eparchia Design Boîte, Πιπίνου 8

KAVALA

A new multi-space

Mantility, the pioneering brand of Vassiliki Zafiria Ypsilanti – who, in collaboration with Greek designers and artists, prints work digitally on scarves made of 100 percent high-quality silk – has acquired a new base on the outskirts of the Old Town, below Kamares. Eparchia Design Boîte is a multi-purpose space with a shop selling Mantility scarves as well as works and objects by Greek designers. It also functions as a space for exhibitions and other events, organising art workshops and tastings. The boîte area is open all day, serving specialty coffee and Greek wines. It occasionally offers live music in the evenings.

• Eparchia Design Boîte, 8 Pipinou

ΚΕΡΚΥΡΑ

Αύρα Ιαπωνίας

Το Anun, στην Παλιά Πόλη της Κέρκυρας, συνδυάζει την ιαπωνική γαστρονομία με την κερκυραϊκή παράδοση σε έναν χώρο με μίνιμαλ διακόσμηση, στην τυπολογία των γιαπωνέζικων sushi bars. Ο εξαιρετικός σεφ Σπύρος Αυθίνος συλλέγει φύκια, μυρωδικά, άγρια χόρτα και φρούτα από όλο το νησί και στήνει ένα μενού που αλλάζει συνεχώς ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών και τα ψάρια της αγοράς. Οι τεχνικές του έχουν αναφορές στην Ασία και στη Σκανδιναβία, αλλά η μαγειρική του καρδιά παραμένει κερκυραϊκή σε πιάτα όπως το nigiri μπουρδέτο με σκορπίνα, περγαμόντο kosho και χειροποίητη sriracha ή το iwashi roll με σαρδέλα σε ξίδι μάραθου, κερκυραϊκές ντομάτες, γλιστρίδα και προζυμένιο ψωμί από χειροποίητη σόγια. Η λίστα ποτών περιλαμβάνει ελληνικά και κερκυραϊκά κρασιά, σάκε και κοκτέιλ όπως το Sake Martini με νόρι.

• Anun, Ευαγγελιστρίας 12, τηλ. 6944-746.676

CORFU

Japanese aura

Anun, located in Old Town of Corfu, blends Japanese gastronomy with Corfiot cuisine in a minimalist setting reminiscent of a traditional Japanese sushi bar. Its talented chef Spyros Afthinos sources seaweed, herbs, wild greens and fruit from the island and its waters to create a menu that constantly changes based on the availability of fresh ingredients and fish in the market. The chef's techniques draw inspiration from Asian and Scandinavian cuisines, but his culinary roots remain distinctly Corfiot. This is evident in dishes such as nigiri bourdeto with scorpion fish, garlic, bergamot kosho and handmade sriracha sauce, or the iwashi roll, with sardines in fennel vinegar, Corfiot tomatoes, purslane, and sourdough bread made with handmade soy. The drinks menu includes Greek and Corfiot wines, along with sake and cocktails such as Sake Martini with nori.

• Anun, 12 Evaggelistrias, tel. 6944-746.676



WWW.NIKOSMAMALOS.COM



Red Creative

www.gerovassiliou.gr



ΑΜΣΤΕΡΝΤΑΜ

Με μεσογειακή καρδιά

Ο πολύ ταλαντούχος Έλληνας σεφ Άγγελος Κρεμμύδας, μετά την περσινή επιτυχία του Gitane, εγκαινίασε πρόσφατα και το restobar Massalia, συνδυάζοντας ελληνικές και γαλλικές αναφορές. Κομψή, μπιστρό λογικής σάλα και μεγάλος εξωτερικός χώρος. Η κουζίνα εστιάζεται σε φρέσκα, εποχικά υλικά, σε ένα μενού που αποτελείται από πιάτα που μπαίνουν στη μέση, στην τυπολογία του μεζέ, όπως η τερίνα χταποδιού με πιπεριές sivri, κάππαρη, οι ψητές καραβίδες με beurre noisette και ο ντολμάς με λάχανο savoy, freekeh, αγκινάρα, κεφίρ και πικλαρισμένο λεμόνι. Η λίστα κρασιών επικεντρώνεται στις ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα, ενώ μπορείτε να κλείσετε με μια Spicy Peach Margarita.

• **Massalia,** Beukenplein 21, τηλ. 0202-358.780

AMSTERDAM

With a Mediterranean heart

Hot off last year's success with Gitane, the very talented Greek chef Angelo Kremmydas recently inaugurated Massalia, a restobar combining Greek and French influences, with a bistro-style dining room and an outdoor seating area. The cuisine focuses on fresh, seasonal ingredients, with a menu featuring dishes meant for sharing, in the style of meze. Some highlights include the octopus terrine with sivri peppers and capers, the grilled langoustine with beurre noisette, and the stuffed savoy cabbage with freekeh, artichoke, kefir and pickled lemon. The wine list emphasises Greek and international naturals, and you can wrap things up with a Spicy Peach Margarita.

• **Massalia,** Beukenplein 21, tel. +31-202.358.780

MAARTEN WILLEMSTEIN



(C) JIMMY LINUS



(C) OSCAR OLIVA

ΣΟΥΗΔΙΑ

Με θέα στη Βαλτική

Το Vyn, το εστιατόριο του σπουδαίου Σουηδού σεφ Daniel Berlin, βρίσκεται στο νοτιοανατολικότερο άκρο της Σουηδίας, με τη μοναδική του θέση σε έναν λόφο να προσφέρει απέραντη θέα στην πανέμορφη περιοχή του Osterlen και στη Βαλτική Θάλασσα. Στεγάζεται σε ένα ανακαινισμένο αγρόκτημα, περιβαλλόμενο από 18 στρέμματα γης με χωράφια και οπωρώνες που εκτείνονται μέχρι την ακτή και είναι ιδανικά για γαλήνιους περιπάτους. Ο χώρος διαθέτει ένα χαλαρό wine bar, το γαστρονομικό εστιατόριο 24 θέσεων και μπουτίκ ξενοδοχείο. Η διακόσμηση του Vyn συνδυάζει αρμονικά την κλασική σουηδική αρχιτεκτονική με μίνιμαλ στοιχεία και φυσικά υλικά που δένουν αρμονικά με την περιβάλλουσα φύση. Ο Daniel Berlin παρουσιάζει ένα εποχικό μενού σκανδιναβικής κουζίνας που αναδεικνύει τα τοπικά προϊόντα (πολλές πρώτες ύλες τις καλλιεργεί ο ίδιος) με πιάτα με προσωπικότητα, ψυχή και τεχνική αρτιότητα. Με στιβαρή προσωπικότητα και η λίστα κρασιών του σομελιέ Joakim Blomster. Το Vyn βραβεύτηκε πρόσφατα δικαίως με δύο αστέρια Michelin, μόλις λίγους μήνες μετά τη λειτουργία του.

• **Vyn,** Höga vägen 72, Simrishamn, κρατήσεις: vynrestaurant.se

ΣΑΝ ΣΕΜΠΑΣΤΙΑΝ

Η επιστροφή ενός θρυλικού εστιατορίου

Το θρυλικό IBAI άνοιξε ξανά στο Σαν Σεμπαστιάν, αυτή τη φορά υπό τη σκέπη του κορυφαίου Αργεντινού σεφ Paulo Airaudo (τα εστιατόρια του οποίου ανά τον κόσμο έχουν κατακτήσει συνολικά πέντε αστέρια Michelin). Η ανακαίνιση σεβάστηκε τον χαρακτήρα και την ατμόσφαιρα του ιστορικού χώρου, ενώ και η κουζίνα έχει τις ρίζες της στις συνταγές και στα κλασικά πιάτα του μενού του παρελθόντος. Το μενού αλλάζει καθημερινά, ανάλογα με τα διαθέσιμα υλικά από τις τοπικές αγορές, και μπορεί να περιλαμβάνει από καβούκι καβουριού με μια κρέμα με την ψίχα του, ψητό ψωμί και ντομάτα στα κάρβουνα ή το σιγομαγειρεμένο καλαμάρι με σος από το μελάνι του. Εξαιρετική λίστα κρασιών, επιμελημένη από τον Martin Flea, πρώην σομελιέ των εστιατορίων Rekondo και Martin Berasategui.

• **Ibai,** Getaria Kalea 15, τηλ. 00348-43.677.932

SWEDEN

With views of the Baltic Sea

Vyn, by the great Swedish chef Daniel Berlin, is at the country's southeasternmost point, on a stunning location at the top of a hill that offers sweeping views of the Osterlen countryside and the Baltic Sea. It occupies a restored farmhouse in 1.8 hectares of land with fields and orchards stretching to the coast and offering restful nature walks. The space comprises a relaxed wine bar, a high-end restaurant with 24 seats, and a boutique hotel. The décor at Vyn is a harmonios mix of classic Swedish architecture with minimalist elements and natural materials that blend perfectly with the surroundings. Chef Berlin presents a seasonal menu of Scandinavian cuisine that showcases local ingredients (many of which he grows himself) with technically sophisticated dishes full of personality and soul. The wine list by sommelier Joakim Blomster is equally distinctive. Vyn was recently awarded two Michelin stars, just months after its launch.

• **Vyn,** Höga vägen 72, Simrishamn, reservations: vynrestaurant.se

SAN SEBASTIAN

A legend's comeback

The legendary Ibai has reopened in San Sebastian, this time under the watchful eye of top Argentinian chef Paulo Airaudo (his restaurants, located in spots around the world, have collectively earned five Michelin stars). The restaurant's relaunch is mindful of the space's classic character and ambiance, and the cooking is rooted in the recipes and dishes of the original eatery as well. The menu changes daily depending on local market availability, and may include the crab shell stuffed with a cream of its own meat, toasted bread and chargrilled tomato, or the slow-cooked calamari in a sauce of its own ink. The excellent wine list is curated by Martin Flea, former sommelier at the restaurants Rekondo and Martin Berasategui.

• **Ibai,** Getaria Kalea 15, tel. +34-843.677.932



Cellier

WINE | SPIRITS | GIFTS

PRIVATE WINE TASTING

Cellier Wine Stores, a brand of GENKA Commercial from 1877 already counts more than 86 years in the greek wine market. From 1938 till today the brand name Cellier is connected with quality, gourmet suggestions, premium wine, spirits and delicatessen. Our tradition guarantees knowledge and experience while our continuous presence provides us with perspective.

Get informed and book now for private wine tasting with selected Greek and international labels in Athens.

+30 211 444 444 4
privatetasting@cellier.gr

GENKA 1877
WINE | FOOD | BEVERAGES

REPRESENDING FAMOUS BRANDS SINCE 1877

WWW.CELLIER.GR

KIFISSIA | MAROUSSI | PSYCHIKO | SYNTAGMA | SYNGROU FIX | SYNGROU | NAVARINO BAY





(C) REBECCA DICKSON

ΛΟΝΔΙΝΟ

Δέκα χρόνια στην κορυφή

Ο σπουδαίος σεφ James Lowe και η ομάδα του Lyle's (σταθερά ένα από τα καλύτερα εστιατόρια στη Βρετανία) γιορτάζουν τα δέκα χρόνια λειτουργίας και έχουν σχεδιάσει μια σειρά events προσκαλώντας κορυφαίους σεφ που έχουν συνεργαστεί στο παρελθόν με το εστιατόριο. Ο Ιάπωνας Sota Atsumi του παριζιάνικου Maison by Sota Atsumi άνοιξε την αυλαία στις αρχές Σεπτεμβρίου, ενώ ακολουθούν ο Mat Lindsay από τα πολυβραβευμενα Ester και Poly του Σίδνεϊ (3 και 4 Οκτωβρίου), ο Mathieu Rostaing-Tayard από το εσχάτως πολυσυζητημένο Sillon στο Μπιαρίτζ (13 και 14 Νοεμβρίου) και άλλα μεγάλα ονόματα για την επόμενη χρονιά (όπως ο Bertrand Grébaut του παριζιάνικου Septime).

• **Lyle's,** Shoreditch High St. 56, κρατήσεις: lyleslondon.com

LONDON

Ten years at the top

Celebrated chef James Lowe and his team at Lyle's (consistently one of Britain's top restaurants) are celebrating 10 years in operation, and have planned a series of events featuring top guest chefs who have worked with the restaurant in the past. Japan's Sota Atsumi, from the Parisian Maison by Sota Atsumi, got the ball rolling in early September and will be followed by Mat Lindsay from the multi-award-winning restaurants Ester and Poly in Sydney (3 and 4 October), and Mathieu Rostaing-Tayard from the recent hit Sillon in Biarritz (13 and 14 November); other big names will follow next year (including Bertrand Grébaut from Septime in Paris).

• **Lyle's, 56 Shoreditch High St., reservations: lyleslondon.com**

ΛΟΝΔΙΝΟ

Με βλέμμα στην παράδοση

Χωροθετημένο στον όγδοο όροφο του πρώην κτιρίου του BBC, σε έναν χώρο σχεδιασμένο από τον σπουδαίο Ιάπωνα αρχιτέκτονα Kengo Kuma, το Endo at the Rotunda του κορυφαίου sushi master Endo Kazutoshi επέστρεψε εντυπωσιακά ανακαινισμένο. Η νέα εποχή του εστιατορίου βασίζεται στην έννοια του Onkochishin, που ενσωματώνει την παράδοση για να δημιουργήσει κάτι νέο. Το μενού βασίζεται σε παραδοσιακές συνταγές από τα 200 ετών σημειωματάρια του παππού του Endo, αξιοποιώντας εποχικά τοπικά βρετανικά προϊόντα, τα καλύτερα θαλασσινά από την Κορνουάλη και την Ισπανία, ρύζι και wasabi από την Ιαπωνία. Μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

• **Endo at Rotunda,** Wood Lane 101, 8th Floor, The Helios, Television Centre, κρατήσεις: endoatrotunda.com

LONDON

With an eye on tradition

Situated on the third floor of the former BBC headquarters in a space designed by the great Japanese architect Kengo Kuma, Endo at the Rotunda – by sushi master Endo Kazutoshi – is back after an impressive facelift. The restaurant's new chapter is based on the concept of Onkochishin, which entails creating something new by revisiting the old. The menu, based on traditional recipes gleaned from the 200-year-old notebooks of Endo's grandfather, uses local seasonal British ingredients, as well as top seafood from Cornwall and Spain, and rice and wasabi from Japan. A meal here is a truly unique culinary experience.

• **Endo at Rotunda, 101 Wood Lane, 8th Floor, The Helios, Television Centre, reservations: endoatrotunda.com**

ΠΑΡΙΣΙ

Βινύλια και γαστρονομικά κοκτέιλ

Το Mesures, στη γειτονιά Marais, εμπνέεται από το κόνσεπτ του jazz kissa (ιαπωνικό τζαζ καφέ/μπαρ με κορυφαία ηχοσυστήματα και βινύλια). Συνδυάζοντας αρμονικά γαλλικές και ιαπωνικές επιρροές, το vinyl bar δημιουργήθηκε από τον bartender Guillaume Castagnet και τον μουσικό Benoît de Bonnefamille. Η διακόσμηση του χώρου εντυπωσιάζει με το σκούρο ξύλο, το φθαρμένο μέταλλο και το μαρμάρινο μπαρ. Άκρως γαστρονομικά κοκτέιλ (όπως το Haitian Fight Song με ουίσκι, vin jaune, ρούμι με κρύας έγχυσης κόκκους κακάο, εστραγκόν και brown butter από ψημένη μπανάνα), κρασιά ήπιων παρεμβάσεων, λίγα σνακ και εκλεκτικές μουσικές από βινύλια.

• **Mesures,** Rue de Saintonge 58

PARIS

Vinyl and gastro cocktails

Mesures, in the district of Marais, is inspired by the jazz kissa concept (a Japanese jazz café/bar with top-range sound system and music on vinyl). Harmoniously blending French and Japanese influences, the vinyl bar was created by bartender Guillaume Castagnet and musician Benoit de Bonnefamille. With dark wood, distressed metal elements and a marble bar counter, the décor is striking; the menu consists of highly gastronomic cocktails (such as the Haitian Fight Song, made with whiskey, vin jaune, rum with cold-pressed cacao beans, tarragon and roasted banana brown butter), natural wines, a few nibbles and eclectic music on vinyl.

• **Mesures, Rue de Saintonge 58**




Experiencing Greece starts with food.
Taste our authentic Greek Yogurt!
Η ελληνική εμπειρία ξεκινάει από το φαγητό!
Δοκιμάστε το αυθεντικό ελληνικό γιαούρτι μας!
Feel the Greek vibe!
MEVGAL

ΠΑΡΟΣ: ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Νέα εστιατόρια αναβαθμίζουν τη γαστρονομική σκηνή και νέα art projects και καλλιτέχνες δίνουν μια σοφιστικέ αύρα στην παραδοσιακή γοητεία του νησιού, μετατρέποντάς το σε δυναμικό κόμβο γαστρονομίας και σύγχρονης τέχνης.

PAROS: AT THE FOREFRONT OF GASTRONOMY AND ART

New restaurants have elevated the island's culinary scene, while new art projects and artists are infusing sophistication into the island's traditional charm, transforming it into a dynamic hub of gastronomy and contemporary art.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Το λιμανάκι της Νάουσας με τα μικρά ψαροκάικα, μία από τις πιο χαρακτηριστικές εικόνες του Αιγαίου / With its fishing boats and picturesque setting, Naoussa's small harbour is one of the most distinctive spots in the Aegean.

Η νέα (casual) εποχή της υψηλής γαστρονομίας

Νέα προσθήκη φέτος στο υπέρκομψο ξενοδοχείο Parilio (Κολυμπήθρες, τηλ. 22840-51.000), το **Paron** απλώνεται σε έναν υπαίθριο χώρο δίπλα στην πισίνα. Στην επιμέλεια του μενού, εκ των κορυφαίων σεφ της γενιάς του, ο –βραβευμένος με δύο αστέρια Michelin για το εστιατόριο Delta του ΚΠΙΣΝ– Θάνος Φέσκος έστησε ένα μενού ελληνοκεντρικό, βασισμένο σε τοπικά προϊόντα με casual fine προσέγγιση, ενσωματώνοντας σκανδιναβικές τεχνικές. Η δική του εκδοχή για το Παριανό σαλατούρι περιλαμβάνει ταραμοσαλάτα, αλμύρα, βινεγκρέτ από καπνιστά εσπεριδοειδή, ενώ μεζές περιωπής είναι ο ημίπαστος κολιός με σάλτσα χρένου, λάδι άνηθου, ελληνικό χαβιάρι και πικλαρισμένο αγγούρι. Μεγάλες στιγμές του μενού ο αστακός με πουρέ καρότου, λάδι μέντας και φύτρα αρακά και το αρνί με καπνιστό αλάτι και πράσινη κρούστα μυρωδικών, που συνοδεύεται με ψητό μαρούλι και πουρέ παστινάκι. Για κλείσιμο, κρεμ μπριλέ με βανίλια αρωματισμένη με καραμελωμένο σύκο, τουίλ σύκου και βρώσιμα λουλούδια. Λίγο έξω από τη Νάουσα, στην παραλία του Αγίου Στεφάνου, εντός του ξενοδοχείου Cosme (τηλ. 22844-40.000) συναντάμε το **Parostia**. Αυλή σε επίπεδα, μια ανάσα από το κύμα, με χτιστούς καναπέδες κάτω από αρμυρίκια και μεγάλα φυτά σε κεραμικά βάζα δημιουργούν ένα σκηνικό σικ κυκλαδίτικου μινιμαλισμού. Την εύστοχα αποκαλούμενη meditegrecian κουζίνα επιμελείται ο σεφ Γιάννης Κιόρογλου (που διαπρέπει σε σημαντικά εστιατόρια της Γαλλικής Ριβιέρας) δίνοντάς της μια πολύ ενδιαφέρουσα νεομπιστρό κατεύθυνση με πιάτα όπως η ελαφρώς καπνική σαλάτα με ψητό μαρούλι, τουλουμοτύρι Πάρου και σος από πουρέ μαρουλιού, λάδι, ξίδι,

The new casual era in high-end gastronomy

Spread across an outdoor space near the pool, **Paron** is this year's new addition to the ultra-stylish Parilio hotel. Its menu is curated by chef Thanos Feskos, one of the top chefs of his generation, who was awarded two Michelin stars for his work at the Stavros Niarchos Foundation Cultural Centre's Delta restaurant in Athens. For Paron, he has created a casual fine-dining menu that focuses on Greek cuisine and local products, with Scandinavian influences. His take on the Parian salatouri, a fish salad, includes taramosalata, brine and smoked citrus fruit vinaigrette. The semi-cured chub mackerel with horseradish sauce, dill oil, Greek caviar and pickled cucumber is an exquisite meze dish. Other menu highlights include lobster with carrot puree, mint oil and pea shoots, as well as lamb with smoked salt and green herb crust, served with roasted lettuce and parsnip puree. To finish, try the vanilla cream brulee flavoured with caramelised fig tuile and edible flowers. **Parostia** is located in the Cosme hotel (tel. 22844-40.000) on Agios Stefanos beach, just outside Naoussa. The restaurant features a seaside terraced yard with built-in sofas under tamarisk trees and large plants in ceramic vases, providing a trendy Cycladic minimalist atmosphere. Chef Yiannis Kioroglou, who also works with celebrated restaurants on the French Riviera, curated the restaurant's aptly named Meditegrecian cuisine, giving the menu an intriguing neo-bistro flair, with dishes like the mildly smoked salad with roasted lettuce, Paros touloumotyri cheese and a lettuce puree, olive oil, vinegar, garlic, and Aegina pistachios sauce. Other options include courgette flowers in potato flour tempura, grouper with braised string beans, borlotti beans, dill and parsley, and an exquisite fusion dish of Iberico pork that has been marinated in miso and maple syrup, before being grilled and served with fried onion chips.




Στο εστιατόριο Paron / At the restaurant Paron

σκόρδο και φιστίκι Αιγίνης. Μαστιχωτής υφής οι κολοκυθοανθοί με τεμπούρα από πατατάλευρο, ρουστίκ νοστιμιάς η σφυρίδα, που σερβίρεται με φασολάκια κοκκινιστά, μπαρμπουνοφάσουλα, άνηθο και μαϊντανό, ενώ απόλυτα επιτυχημένη η fusion προσέγγιση στο iberico μαριναρισμένο με μίσο και σιρόπι σφενδάμου, που ψήνεται στα κάρβουνα και έρχεται με τηγανητά τσιπς κρεμμυδιού.

Λίγα μέτρα πιο μακριά, εντός του ξενοδοχείου Cove, σε μια λιτή, κομψή αυλή που φτάνει μέχρι τη θάλασσα, βρίσκεται το **Rada** (τηλ. 22840-55.096). Ο Γκίκας Ξενάκης στην επιμέλεια του μενού και ο head chef Φίλιππος Παναγόπουλος έχουν δημιουργήσει ένα μενού γαστρομπιστρό λογικής με πολύ ενδιαφέρουσες ιδέες. Σπιρτόζικης νοστιμιάς το surf 'n' turf κριθαράκι γαρίδας με

Το κλασικό Sante Cocktail Bar της Νάουσας, σταθερά ποιοτικό, επεκτάθηκε φέτος και σε παρακείμενο χώρο. Αναβαθμισμένο και το ηχοσύστημα, ενώ το πικάπ και τα ράφια με τα βινύλια δίνουν πιο vintage chic αύρα. / Naoussa's classic Sante Cocktail Bar, which has maintained continuously high standards throughout the years, has expanded into an adjacent location. Its sound system has also been upgraded, and the turntable and vinyl record racks add a touch of vintage chic.



Μια πιο χαλαρή εκδοχή του Barbarossa εγκαινίασε φέτος το θρυλικό εστιατόριο της Νάουσας, στην πανέμορφη παραλία του Φάραγγα. Ψιλή λευκή άμμος, καταγάλανα νερά και ένας μεγάλος χώρος που διαθέτει μπαρ (με σωστή ένταση μουσικής), εστιατόριο με μια σύντομη εκδοχή του καταλόγου της Νάουσας και μπουτίκ. / This summer, the celebrated Naoussa-based restaurant Barbarossa launched a more relaxed version on the picturesque Faragas beach. This new addition offers a shorter menu and features fine white sand, deep blue waters, a spacious bar area with music played at an appropriate volume and an on-site boutique.

Just metres away, within the grounds of the Cove hotel, **Rada** (tel. 22840-55.096) is located in a simple, elegant courtyard that reaches down to the sea. Gikas Xenakis and head chef Filipos Panagopoulos have curated a very interesting gastro-bistro menu that includes a spicy and delicious surf-and-turf orzo dish with prawns, Lefkadian salami, courgette and shrimp broth bisque, as well as lamb with chickpea fava, vegetable mix stew, yoghurt and rosemary sauce, a recipe that seamlessly combines culinary tradition with fine dining. The popular **Mario Restaurant** (Parikia, tel. 22840-51.047), which relocated last summer from Naoussa's harbour to Parisia's burgeoning Livadia area, is reaching new culinary heights. Chef Yiannis Markoulis created a seafood bistro




Το εστιατόριο Parostia / The restaurant Parostia


Στο εστιατόριο Rada / At the restaurant Rada



Το Ενετικό κάστρο στη Νάουσα
/ The Venetian castle in Naoussa



Η εικαστικός Χριστιάννα Οικονόμου
/ Artist Christianna Economou



Δρομάκι στη Νάουσα
/ An alleyway in Naoussa

ΚΑΡΑΒΙΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΦΟΒΗΘΗΚΑΝ

Η εικαστικός Χριστιάννα Οικονόμου, με αγάπη για τη ναυτική παράδοση του Αιγαίου, εμπνεύστηκε πριν από εννιά χρόνια τη δράση «Καράβια που δεν φοβήθηκαν», μέσω της οποίας ανέλαβε την εικαστική αναπαλαίωση παλιών, εγκαταλελειμμένων παραδοσιακών καϊκιών των (κυρίως Μικρών) Κυκλάδων και την τοποθέτησή τους (έξω από το νερό) στο λιμάνι των νησιών εν είδει εκθέματος. Παράλληλα, έχει δημιουργήσει το All we see is the Sea, ένα brand εμπνευσμένο από τη θάλασσα, το οποίο προσεγγίζει την παράδοση με μια πιο παιχνιδιάρικη διάθεση. Κεραμικά, T-shirts, τάματα, ξυλόγλυπτα, διακοσμητικά καΐκια, με φράσεις κεντημένες ή ζωγραφισμένες που παραπέμπουν στη ζωή της θάλασσας, σε ναυτικά παραγγέλματα, στο ξόρκισμα του κακού, στις νησιωτικές φιέστες, κάνουν την παράδοση να μοιάζει πιο ελαφριά, ενώ καταπληκτικές είναι οι τρισδιάστατα εκτυπωμένες γλάστρες από ανακυκλωμένα θαλάσσια απορρίμματα, που έχει σχεδιάσει σε συνεργασία με την Blue Cycle. Αξίζει μια επίσκεψη στο πωλητήριο και ατελιέ της στον περιφερειακό της Νάουσας.

FEARLESS BOATS

Nine years ago, artist Christianna Economou, inspired by her love of Aegean maritime tradition, launched the project Ships That Were Not Afraid, which involved the artistic restoration of old, abandoned traditional boats from the Cyclades – particularly the Small Cyclades – and their display as exhibits in the islands' harbours. At the same time, she created All We See Is the Sea, a sea-inspired brand that adds a fun spin to classic maritime themes. Ceramics, T-shirts, votive offerings, woodcarvings and decorative boats adorned with embroidered or painted slogans about sea life, nautical orders, the spell of evil and island fiestas provide a fun touch to maritime culture. In addition, her 3D-printed pots, made from recycled marine waste in partnership with Blue Cycle, are truly remarkable. Make sure to stop by this artist's shop and studio on the Naoussa ring road.



Η παραλία του Μπέη / Bey Beach


Ο Γιάννης Τσαχπίνης, σεφ και ιδιοκτήτης του Blue Oyster στον Αμπελά / Yiannis Tsachpinis, chef and owner of Blue Oyster in Ampelas


Το εστιατόριο Thalassamou στην Πίσω Αλυκή / The restaurant Thalassamou in Piso Alyki

σαλάμι Λευκάδος, κολοκυθάκι και μπισκ από ζωμό γαρίδας, ενώ το αρνί με φάβα ρεβιθιών, μπριάμ λαχανικών, γιαούρτι και σάλτσα με δεντρολίβανο ενώνει ιδανικά τις τελείες της παράδοσης και του σύγχρονου fine dining. Υψηλές γαστρονομικές πτήσεις για το **Mario Restaurant** (Παροικιά, τηλ. 22840-51.047), το δημοφιλές εστιατόριο που μεταφέρθηκε πέρυσι από το λιμανάκι της Νάουσας στα πολύ ανερχόμενα Λιβάδια στην Παροικιά. Εδώ, ο σεφ Γιάννης Μαρκουλής συνθέτει ένα μενού με πιάτα τεχνικής επάρκειας, πρωτοτυπίας και μεγάλης νοστιμιάς, σε μια υψηλού επιπέδου γαστρονομική πρόταση που παίζει με την ιδέα της ψαροφαγικής μπιστρονομίας. Απίθανο φιλεταρισμένο φαγκρί σασίμι με βουτυρένια υφή και βαθιά θαλασσινή επίγευση, που συνοδεύει μια σος με συριανή αγουρίδα, πετιμέζι, λάιμ, τσίλι και ελαιόλαδο, ενώ μεγάλη στιγμή του μενού μια πολυεπίπεδης νοστιμιάς ρεβιθάδα με χταπόδι στα κάρβουνα, πουρέ από ρεβίθι σιγομαγειρεμένο στο κάρβουνο με ζωμό χταποδιού και λαδόξιδο με το ζουμί του χταποδιού.

Σε μια κομψή, κυκλαδίτικου ύφους αυλή με φίκους, κάκτους, ελιές και μπουκαμβίλιες, η **Stilvi** (Νάουσα, τηλ. 22840-53.204, 6946-211.828) είναι ένα high volume bar-restaurant με κόμφορτ ελληνική δημιουργική κουζίνα και τον πολύ ταλαντούχο σεφ Πέτρο Κεφάλα στο τιμόνι της κουζίνας. Εξαιρετικό το «σαν γεμιστά» ριζότο με κουκουνάρι, έναν ξινό, πυκνό αφρό φέτας, λάδι δυόσμου και τσιπς πατάτας, ενώ το dumpling με κοτόπουλο, σάλτσα κότας και πραλίνας και πιπεριά ροκότο αποτελεί το πιο λεπτοκεντημένο umami πιάτο του καταλόγου. Τη λίστα κοκτέιλ επιμελείται ο εκ των ιδιοκτητών και έμπειρος bartender Χάρης Δάρρας. Δοκιμάστε το Muy Picante με πιπεριές τσίλι εμποτισμένες σε τεκίλα, λάιμ, φρέσκο κόλιανδρο, σιρόπι τζίντζερ και αγαύης.

Οι κορυφαίες γαστροταβέρνες

Στην πολύ ανερχόμενη παραλία του Αμπελά, το **Blue Oyster** (τηλ. 22840-52.707) απλώνεται σε μια ξύλινη βεράντα με ελιές εποπτεύοντας το μικρό λιμανάκι στην παραλία του Αμπελά. Ο Γιάννης Τσαχπίνης και η γυναίκα του και σπουδαία μαγείρισσα Μαργαρίτα Ευαγγελοπούλου δουλεύουν με προσεκτικά επι-

menu that blends technical prowess, originality and great flavours. The stunning filleted seabream sashimi, served with a Syros sour grape juice, grape syrup, lime, chilli and an olive oil sauce, has a buttery texture and a lovely salty aftertaste, while the charcoal-grilled octopus with chickpea puree cooked in octopus broth, oil and vinegar is a menu highlight.

Stilvi (Naoussa, tel. 22840-53.204, 6946-211.828) is a high-volume bar-restaurant where brilliant chef Petros Kefalas serves unique Greek comfort food. His risotto with pine nuts, a sour and dense feta foam, mint oil and potato chips is delicious, and the dumpling with chicken, chicken-and-praline sauce and rocoto pepper is the menu's most nuanced umami dish. Co-owner and expert bartender Charis Darras has created the cocktail menu. Try the Muy Picante, which combines chilli pepper-infused tequila, lime, fresh coriander, ginger and agave syrup.

Camille Sacre και Corentin Duvivie, ιδιοκτήτες του Bowl (τηλ. 22840-24.164) στην Παροικιά. Το εστιατόριο σερβίρει φροντισμένα bowls, όπως αυτό με τόνο, αγγούρι, μάνγκο, λευκό λάχανο, nori και τηγανητά κρεμμύδια ή αυτό με μάνγκο, μπανάνα, λεμόνι, γάλα καρύδας, γκρανόλα και κράνμπερι. / Camille Sacre and Corentin Duvivie, owners of Bowl (tel. 22840-24.164) in Parikia. The restaurant delivers carefully prepared bowl snacks like the one with tuna, cucumber, mango, white cabbage, nori and fried onions or the one with mango, banana, lemon, coconut milk, granola and cranberries.





TUMI BOUTIQUE GOLDEN HALL, ATHENS • BAG STORIES INTERNATIONAL AIRPORT (FREE ACCESS AREA), ATHENS
BAG STORIES MEDITERRANEAN COSMOS, THESSALONIKI • ATTICA THE DEPARTMENT STORE, ATHENS
ATTICA THE DEPARTMENT STORE, THESSALONIKI • NOTOS, THESSALONIKI

GR.TUMI.COM

λεγμένες πρώτες ύλες (μεγάλα ψάρια από ντόπιους ψαράδες, κρέατα από τη Νάξο). Ιδανική η σαρκώδης Παριανή γαρίδα, μαριναρισμένη με χυμό εσπεριδοειδών, τσίλι, φρέσκο κόλιανδρο, ραπανάκι, όπως και το λιαστό χταπόδι στη σχάρα με φάβα Σχοινούσας πυκνής υφής, αρτυμένη με ωραίο αγουρέλαιο. Από ψιλά ψαράκια, σπουδαίος μεζές ο φιλεταρισμένος γαύρος στο τηγάνι με κρεμμυδάκι και από τα μαγειρευτά άχαστη η σφυρίδα φρικασέ με σέσκουλα, μυρωδικά, μάραθο, σπανάκι και αυγολέμονο. Για κλείσιμο μη χάσετε το καλύτερο γαλακτομπούρεκο του νησιού, φτιαγμένο με φρέσκο βούτυρο. Κλασικό πια το **Thalassamou** (τηλ. 22840-91.461), που έχει κλείσει είκοσι χρόνια κάτω από τα αλμυρίκια της Πίσω Αλυκής. Μια σοφιστικέ προσέγγιση στην ελληνική κουζίνα από τον εξαίρετο σεφ Μάριο Σαλματάνη, με αρκετές ιδιοπαρασκευές, όπως το προζυμένιο ψωμί και τα αλίπαστα (παστουρμάς τόνου, παστράμι ξιφία και λακέρδα καπνιστή). Μη χάσετε τη βελούδινη ταραμοσαλάτα, ιδανικά όξινη και αλμυρή, το μελωμένο χταπόδι στιφάδο και τα πιάτα που βγαίνουν από τον ξυλόφουρνο, όπως η ρεβιθάδα και ο σιδηρόδρομος που σερβίρεται με πουρέ παστινάκι. Στη Νάουσα το **Mediterraneo** (τηλ. 22840-53.176), η ψαροταβέρνα του Γιώργου Παρούση, πέρασε πριν από λίγα χρόνια στα χέρια της κόρης του Νικολέττας και του Γάλλου σεφ Axel Brizard Garcia και μεταμορφώθηκε σε ένα εξαιρετικό μπιστρό. Ο χώρος είναι μια μείξη Κυκλάδων και Γαλλικής Ριβιέρας, συνδυάζει το κλασικό μπλε, τις ξύλινες ροτόντες, ένα αντίγραφο πίνακα του Φασιανού στον τοίχο και ελληνική μουσική. Οι πρώτες ύλες επιλέγονται προσεκτικά: τα κρέατα έρχονται από τη Νάξο, τα τυριά από την Πάρο, τη Νάξο και την Κρήτη, τα κηπευτικά από τοπική φάρμα. Δυνατές στιγμές του μενού η ταραμοσαλάτα με φρέσκα τσιπς πατάτας, η ρεγκοσαλάτα (πιστή στη συνταγή του Παρούση), ο τόνος καρπάτσιο με φιστίκι, ελιές, τσίλι και σάλτσα εσπεριδοειδών και από τα κυρίως πιάτα βαθιάς νοστιμιάς και ισορροπημένα πικάντικα τα ρολάκια αρνιού με σος γιαουρτιού και μπαχαρικά και το κριθαράκι θαλασσινών με μπισκ. Λίστα κρασιών με ετικέτες ήπιας, φυσικής οινοποίησης.

Στο Πίσω Λιβάδι, στον χώρο του πρώην παντοπωλείου της γιαγιάς του ο Νίκος Κεφάλας έστησε το **Gialos** (τηλ. 22840-



Η εικαστικός Δήμητρα Σκανδάλη / Artist Dimitra Skandali



Η αυλή του bar-restaurant Stilvi στη Νάουσα / The courtyard of the bar-restaurant Stilvi in Naoussa

The top gastro-tavernas

Blue Oyster (tel. 22840-52.707) is located on a wooden terrace with olive trees overlooking the small harbour at the up-and-coming Ampelas Beach. Yiannis Tsachpinis and his wife, the excellent cook Margarita Evangelopoulou, use locally sourced ingredients, including big fish supplied by local fishermen and meat from neighbouring Naxos. The meaty Parian prawn, marinated in citrus juice, chilli, fresh coriander and radish, is an ideal entrée. The grilled sun-dried octopus is also served with thick Schinousa fava seasoned with fine olive oil. The pan-fried filleted anchovy with onions is an excellent small-fish meze option, and the white grouper fricassee with chard, herbs, fennel and spinach is a must-try. Finally, be sure to taste their galaktoboureko, the best on the island. Now in its 20th year, **Thalassamou** (tel. 22840-91.461), under the tamarisks of Piso Alyki, has become a classic. Marios Salmatanis, an excellent chef with a nuanced approach to Greek food, also creates sourdough bread and cured fish like tuna, swordfish and skipjack tuna. Don't miss the velvety taramosalata, which is wonderfully balanced in acidity and saltiness, the honeyed octopus stew, and wood-fired oven delicacies like chickpea soup and short ribs with parsnip puree. In Naoussa, **Mediterraneo** (tel. 22840-53.176), formerly a seafood taverna run by Giorgos Parousis, was taken over a few years ago by his daughter Nikoletta and French chef Axel Brizard Garcia, who transformed it into an exceptional bistro. The restaurant, with its classic blue hues, wooden rotundas, a reproduction

ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΑΛΥΚΗ

Το Cycladic Arts – Κέντρο Φιλοξενίας Καλλιτεχνών Πάρου (cycladicarts.com) είναι μια πρωτοβουλία της εικαστικού Δήμητρας Σκανδάλη. Στα έργα της χρησιμοποιεί υλικά όπως φύκια, λουλούδια και θραύσματα από καΐκια, εμπνεόμενη από την αγάπη της για την Πάρο. Έπειτα από μία δεκαετία στην Καλιφόρνια, η νοσταλγία της για το νησί την οδήγησε πίσω στην Αλυκή, όπου και μετέτρεψε την παλιά οικογενειακή κατοικία σε έναν καλλιτεχνικό χώρο φιλοξενίας με τρία residencies, μια μικρή γκαλερί και το ατελιέ της.

ART IN ALYKI

Dimitra Skandali, an artist motivated by her love of Paros, works with materials like seaweed, flowers and boat fragments. After a decade in California, her love for Paros led her back to Alyki, where she converted the old family home into a creative retreat, the Cycladic Arts – Paros Artists' Hospitality Centre (cycladicarts.com). The space has grown to include three artist residencies, a small gallery and her studio.



HYATT
REGENCY™
THESSALONIKI

Retreat yourself
in a unique wellness sanctuary
and experience a holistic wellness experience
in Northen Greece.

A place to

BE

Relax your mind, rejuvenate your body and
unlock the best version of yourself
with our new signature programs
and retreats designed by

PERSONAL WELLNESS
experience

BEgin > **BE**lieve > **BE**come



Download your Personal
Wellness map

Club Olympus
Fitness Center

HARMONIA
SPA & WELLNESS

OSTEOSTRONG®


Στο εστιατόριο Shosho στη Νάουσα / At the restaurant Shosho in Naoussa


Τοίχοι του φράγκικου κάστρου της Παροικιάς / A section of the Frankish castle walls in Parikia


Το εστιατόριο Matsuhisa στο ξενοδοχείο Avant Mar στην παραλία Πιπέρι / The restaurant Matsuhisa inside the Avant Mar Hotel on Piperi Beach

45.124), ένα καλαίσθητο μπιστρό δημιουργικής ελληνικής κουζίνας. Φέτος οι πρώτες ύλες είναι σε μεγάλο βαθμό δικής τους παραγωγής (κηπευτικά, κρέας, ελαιόλαδο, σούμα και κρασί), τα χιτ των προηγούμενων ετών είναι παρόντα (όπως οι παπαρδέλες με σος κακαβιάς και φιλέτο λαβράκι και το καλαμάρι με αλμύρα, μους ταραμά και μελάνι σουπιάς), ενώ από τα πιάτα ξεχωρίζουν το ψάρι αλά σπετσιώτα με τσιγαριαστή σελινόριζα, παραλλαγή της ελληνικής συνταγής με ψάρι πλακί, ενώ ακολουθώντας τη zero waste τάση φτιάχνουν λαχανοντολμάδες θαλασσινών από τα περισσεύματα των φρέσκων φιλεταρισμένων ψαριών. Χωροθετημένο σε ένα ατμοσφαιρικό σοκάκι της Νάουσας, το **Shosho**

of a painting by famed Greek artist Alekos Fasianos and Greek music, combines Cycladic and French Riviera styles. All the ingredients here are carefully selected. The meat is from Naxos, the cheeses are from Paros, Naxos and Crete, and the vegetables come from a local farm. Starter highlights include taramosalata with fresh potato chips, herring salad (made according to the recipe of the restaurant's founder, Parousis), and tuna carpaccio with pistachios, olives, chilli and citrus sauce. Main dishes include lamb rolls with yogurt sauce and herbs and seafood orzo with bisque, both of which have rich and deep flavours. The wine selection includes natural wines.

At Piso Livadi, Nikos Kefalas established **Gialos** (tel. 22840-45.124), a tastefully designed bistro serving creative Greek cuisine, in a space that previously housed his grandmother's grocery store. This season, the bistro uses various self-produced ingredients, such as vegetables, meat, olive oil and souma, a distilled spirit. Menu hits from prior years are all represented on the current menu. They include pappardelle with fish soup sauce and sea bass fillet or brined squid, with tarama mousse and cuttlefish ink. Other menu highlights include fish a la Spetsiota (fish in tomato sauce) with sautéed celeriac, a variation on psari plaki, a Greek baked fish dish. The bistro, which supports the zero-waste movement, produces seafood lachanodolmades (cabbage rolls) using leftovers from fresh filleted fish.


Το εστιατόριο Mediterraneo στη Νάουσα / The restaurant Mediterraneo in Naoussa


Η παραλία Λωλαντώνης / Lolantonis Beach

ILLUMINATE *YOUR* BEAUTY

BEAUTY INFUSED WITH NATURAL DIAMONDS

The Original Alûstre DiamondInfused™ Lipstick
unites powerful performances and active ingredients for an elevated colour and care experience.



Alûstre

ALÛSTRE MYKONOS BOUTIQUE: 13 MATTHAIOU ANDRONIKOU, 84600 MATOGIANNI, TEL. 22890 23 863
ALÛSTRE GLYFADA BOUTIQUE: 16 GRIGORIOU LABRAKI STR, TEL 21 0898 5506
HEAD OFFICE: ERMOU, 8, ATHENS, TEL. 21 03233 547 | ALUSTRE.COM


Η κεραμίστρια Carina Frie / Ceramic artist Carina Frie


Η μαρίνα στην Αλυκή / The marina in Alyki

ΜΙΑ ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΚΕΡΑΜΙΣΤΡΙΑ

Η Αυστριακή Carina Frie σπούδασε κεραμική στο Λονδίνο και εγκαταστάθηκε στην Πάρο το 2014. Το εργαστήριό της βρίσκεται στη Σάντα Μαρία, σε ένα σπίτι που μετράει πάνω από έναν αιώνα. Εμπνέεται από τα χρώματα της φύσης και τα ξεφτισμένα χρώματα του καλοκαιριού και τα έργα της χαρακτηρίζονται από γήινη, απόκοσμη αίσθηση με αρχαιοελληνικές αναφορές, συμβολισμούς και φιλοσοφικές προεκτάσεις. Για τις δημιουργίες της χρησιμοποιεί τροχό, τεχνικές χειροποίητης κατασκευής και καλούπια, ενώ πειραματίζεται με τα γυαλώματα. Δημιουργεί επίσης τη σειρά «Volcanic», όπου τα υαλώματα αλληλεπιδρούν στο καμίνι, προκαλώντας μικρές εκρήξεις, με αποτέλεσμα η επιφάνεια να δίνει μια αίσθηση πολλών, μικρών κρατήρων. Τα έργα της βρίσκονται στο εργαστήριο της Paros Clay Stories (τηλ. 6939-637.096), στο κατάστημα Ταντάνης στη Νάουσα και στην γκαλερί Art Therapy στον επαρχιακό δρόμο Νάουσας-Μάρπησσας.

A GREAT CERAMIST

Austrian ceramic artist Carina Frie studied ceramics in London before moving to Paros in 2014. Her studio is located in the Santa Maria area, in a century-old house. Her compositions, inspired by natural hues and the sun-faded colours of summer, have an earthy, otherworldly air, ancient Greek references, complex symbolism and deep philosophical undertones. Frie uses a wheel, hand-building techniques and moulds, while also experimenting with glazes. In her Volcanic series, glazes interact during firing, resulting in miniature explosions and surfaces that resemble a landscape of tiny craters. Her works are available at her Paros Clay Stories workshop (tel. 6939-637.096), the Tantanis shop in Naoussa and the Art Therapy gallery on the Naoussa-Marpissa road.

(τηλ. 22840-52.979) διακρίνεται για τη ραφινάτη, σπιτικής προσέγγισης κουζίνα, χωρίς γαστρονομικές φλυαρίες. Δουλεύουν με μια μικρή, σφιχτή κάρτα με απλά, καλομαγειρεμένα πιάτα (μουσακάς, αρνίσιο κότσι κ.ά.) και με πιάτα ημέρες. Μπορείτε να πετύχετε από χταποδοσαλάτα με καρπάτσιο κολοκυθιού και δροσερή σος από χυμό λεμονιού, σταγόνες μέλι, μουστάρδα, άνηθο και ρίγανη μέχρι γιουβέτσι μοσχάρι στη γάστρα.

Ιαπωνική υπεροχή

Η τρίτη εκδοχή στην Ελλάδα του περίφημου ιαπωνικού εστιατορίου **Matsuhisa** (τηλ. 22844-40.320) προσγειώθηκε πέρυσι στο νεότευκτο ξενοδοχείο Avant Mar στην παραλία Πιπέρι. Η πλακόστρωτη αυλή περιβάλλεται από καλαμιές, αρμυρίκια και πικρο-

Tucked away in an atmospheric alley in Naoussa, **Shosho** (tel. 22840-52.979) is distinguished for its refined, homemade approach to gastronomy. The dishes, which are well-cooked and free of unnecessary culinary embellishments, make up a small menu that includes mousaka, lamb shanks and changing dishes of the day, such as octopus salad with courgette carpaccio and a refreshing sauce made with lemon juice, honey drops, mustard, dill and oregano, or beef giouvetsi (beef and orzo).

Japanese supremacy

Matsuhisa, a world-famous Japanese restaurant, opened its third Greek outlet (tel. 22844-40.320) last year inside the newly built Avant Mar Hotel on Piperi Beach. The restaurant's paved yard area is bordered by reeds, tamarisk and oleander, and the sea is only a stone's throw away. A circular bar in the middle, spacious round tables and soft chairs combine to provide an excellent Mediterranean-Japanese blend with a sense of old-fashioned cosmopolitan charm. The menu showcases Japanese cui-


Στο χωριό Μάρπησσα / In the village of Marpissa

InterMed
Pharmaceutical Laboratories

eva belle



TIME IS ON YOUR SIDE



FOR RADIANCE & RENEWAL with VITAMINS C & E

The **EVA BELLE®** one-dose skin capsules offer intense moisturization & anti-aging effect with the natural boost of collagen production.

InterTECH TECHNOLOGY

GMO, PARAFFIN OIL, SILICONE, DYE & ALCOHOL FREE.
SUITABLE FOR ALL SKIN TYPES.

DERMATOLOGICALLY TESTED

www.intermed.com.gr


Σοκάκι με χαρακτηριστική παραδοσιακή καμάρα στην Παροικιά / An alleyway in Parikia featuring a traditional archway


Ο Πέτρος Εμμανουήλ, pastry chef και ιδιοκτήτης του ζαχαροπλαστείου Tserki στη Νάουσα και στην Παροικιά / Petros Emmanouil, pastry chef and owner of the pastry shop Tserki in Naoussa and in Parikia


Η παραλία Φάραγγας / Faragas Beach

δάφνες και η θάλασσα βρίσκεται σε απόσταση αναπνοής. Ένα στρογγυλό μπαρ στο κέντρο, μεγάλες ροτόντες και αναπαυτικές καρέκλες συνθέτουν έναν ιδανικό συνδυασμό Μεσογείου και Ιαπωνίας, με έντονες δόσεις παλιομοδίτικου κοσμοπολιτισμού. Το μενού διατρέχει την ιαπωνική κουζίνα, μεταφράζοντάς τη με έναν ιδιότυπο τρόπο και εμποτίζοντάς τη με πολύ ενδιαφέροντα fusion twists, όπως για παράδειγμα τα τάκος με σασίμι αστακού και ο μαύρος μπακαλιάρος με βούτυρο και μαρούλι. Κορυφαίας πρώτης ύλης και τεχνικής προσέγγισης τα ωμά (σασίμι φαγκρί με σκόρδο, τσιπς, σχοινόπρασο, dry miso και ελαιόλαδο γιούζου) αλλά και τα νέου στιλ σασίμι, όπως chutoro με ζεστό σουσάμι, τζίντζερ, πουρέ σκόρδου και ελαιόλαδο. Κλασική αξία (και το πιο διάσημο πιάτο του Matsuhisa παγκοσμίως) ο μαύρος μπακαλιάρος με miso sauce, ενώ εξαιρετικά και τα sushi rolls (δοκιμάστε το soft shell crab με φρέσκο κρεμμύδι, αυγά χελιδονόψαρου και αβοκάντο). Λίστα σάκε με ετικέτες που εισάγονται αποκλειστικά για το Matsuhisa από το νησί Sado στη βόρεια Ιαπωνία. Η λίστα των κοκτέιλ δίνει έμφαση στα μαρτίνι αλλά και στα ποτά με τοπική ούγια (Aegean sour με παριανή σούμα, λικέρ μαστίχας, φρέσκο λεμόνι και πράσινο μήλο).

sine with a unique twist, featuring exciting fusion elements like lobster sashimi tacos and black fish with butter and lettuce. The raw sashimi seabream with garlic, chips, chives, dry miso and yuzu olive oil, as well as new-style sashimi like chutoro with hot sesame, ginger, garlic puree and olive oil, highlight high-quality ingredients and a sophisticated technical approach. The black cod with miso sauce is a timeless classic and Matsuhisa's best-known dish internationally. The sushi rolls are also excellent. Make sure to sample the soft-shell crab with spring onions, swallowfish eggs and avocado. Matsuhisa's sake labels are sourced only from Sado Island in northern Japan. The cocktail menu features a range of Martinis as well as drinks with a local flair, such as the Aegean Sour, which is created with Parian souma, mastic liqueur, fresh lemon and green apple.

Sweet Paros

Tserki, a popular confectionery shop led by pastry chef Petros Emmanouil, has opened a second location on the island. The new minimalist space is perfectly located next to Naoussa's landmark bridge. Its front window features popular items from the original store, such as pistachio roll with almond biscuit, raspberry compote and pistachio montée, as well as apple pie with crème patissiere, crumble and ice

Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

Το Paros Farming Community αποτελεί τη μετεξέλιξη του τοπικού αγροτικού συνεταιρισμού, με το οινικό κομμάτι του φιλόδοξου εν εξελίξει project να βρίσκεται στα χέρι των οινοποιών Δημήτρη Μανσόλα και Μαρίας Ταμιωλάκη. Από το 2021 εργάζονται για τον εκσυγχρονισμό των εγκαταστάσεων της παραγωγής, συνεργάζονται στενά με τους αμπελουργούς του νησιού και επενδύουν στις γηγενείς ποικιλίες, με σκοπό την ανάδειξη του μοναδικού terroir της Πάρου. Αποτέλεσμα της νέας εποχής η σειρά Σειράδι, με το λευκό ΠΟΠ Πάρος Λευκό από 100% Μονεμβασιά, το κόκκινο με Μανδηλαριά και το πολύ ενδιαφέρον Ροζέ με συνοινοποίηση Μονεμβασιάς και Μανδηλαριάς.

A NEW ERA FOR THE LOCAL FARMING COOPERATIVE

The local farming cooperative has developed into the Paros Farming Community. Winemakers Dimitris Mansolas and Maria Tamiolakis manage the wine department for this ambitious project. Since 2021, they have been modernising their production facilities, collaborating closely with local vine growers, and investing in the island's native grape varieties, Monemvasia and Mandilaria, with the goal of highlighting and celebrating the island's unique terroir. The Paros Farming Community has entered a new age with the Seiradi series, which includes a white Paros PDO created entirely from Monemvasia grapes, a red made entirely from Mandilaria grapes, and an intriguing rosé made entirely from Monemvasia and Mandilaria grapes.



ΕΡΤ kids

ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ ΚΑΝΑΛΙ ΣΤΟ

ERTFLIX

Ένας μαγικός κόσμος γεμάτος
ήρωες, ιστορίες και απίθανες περιπέτειες
περιμένει τους μικρούς μας φίλους
από τις 6 το πρωί έως τα μεσάνυχτα!

ΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΣΧΕΔΙΑ • ΤΑΙΝΙΕΣ
ΣΕΙΡΕΣ • ΕΚΠΟΜΠΕΣ

ΕΡΤ



Η παραλία Κολυμπήθρες / Kolymbithres Beach

Γλυκιά Πάρος

Δεύτερο σημείο στο νησί για το δημοφιλές ζαχαροπλαστείο **Tserki** του pastry chef Πέτρου Εμμανουήλ: σε κομβικό σημείο της Νάουσας (δίπλα στο χαρακτηριστικό γεφυράκι), ένας χώρος μίνιμαλ αισθητικής. Στη βιτρίνα τα highlights του μητρικού ζαχαροπλαστείου, όπως το ρολ φιστίκι (μπισκουί αμυγδάλου, κομποτέ βατόμουρο, montée φιστίκι) και η μηλόπιτα με κρέμα πατισερί και κραμπλ και παγωτό, και τα πιο γαστρονομικά όπως η πάβλοβα με κομποτέ παριανού μάνγκο και κρέμα yuzu και η τάρτα πραλίνα φουντουκιού με montée σοκολάτας γάλακτος σε βάση καραμέλα με τζιαντούγια. Δεύτερη χρονιά για το **Cannelait** στη Νάουσα. Ο Κωνσταντίνος Κασιδόπουλος και η αδερφή του Λούλου έχουν στήσει ένα ζαχαροπλαστείο υψηλού επιπέδου στην καλαίσθητη αυλή, τόσο για take away όσο και για επιτόπια κατανάλωση. Χρησιμοποιούν κορυφαίες πρώτες ύλες (τυριά ΠΟΠ από Πάρο, Νάξο και όλη την Ελλάδα, βούτυρο Montaigu από τη Γαλλία, single origin σοκολάτες, φρούτα και λαχανικά από τον κήπο τους στη Σάντα Μαρία) και δημιουργούν αριστουργηματικά γλυκά σε μικρές ποσότητες. Πολύ ενδιαφέρον έχουν τα twists τους σε εμβληματικά γλυκά, όπως το αέρινο τσίζκεϊκ με παριανή μυζήθρα (μια αναφορά στα λυχναράκια Πάρου) και το Parian maritozzo (κονφί από λεμόνια Πάρου, αφρατεμένο σε κρέμα ζαχαροπλαστικής), ενώ καταπληκτικές είναι οι τάρτες ημέρας, όπως αυτή με ντόπια σύκα. Παράλληλα ζυμώνουν χειροποίητα ψωμιά, όπως η προζυμένια τσιαπάτα με σιμιγδάλι και το ιαπωνικό σοκουπάν και ένα πολύ ενδιαφέρον ψωμί από αλεύρι ολικής, ρεβιθάλευρο, σουσάμι και ηλιόσπορο, με τα οποία φτιάχνουν πολύ νόστιμα σάντουιτς. Δοκιμάστε αυτό με κατσικίσιο τυρί, φιστίκι Αιγίνης και δικό τους τσάτνεϊ κρεμμυδιού με ντόπιο πετιμέζι. Specialty καφέδες από το αθηναϊκό roastery Handpickers, κρύα αφεψήματα με φρούτα και φανταστική σπιτική λεμονάδα με κονφί από παριανά λεμόνια.

Το καλύτερο καφέ του νησιού

Ο **Afros** διατηρεί μια θαυμαστή προσήλωση στην υψηλή αισθητική και ποιότητα, ένα καφέ που θα μπορούσε να σταθεί σε οποιαδήποτε μητρόπολη του κόσμου. Specialty coffee από διάφορα αθηναϊκά roasteries και ένα καλοδουλεμένο μενού από το πρωί με χειροποίητες πίτες και τάρτες (όπως η τάρτα ολικής με κολο-



Η παραλία Καρνάγιο / Karnagio Beach

cream, as well as more gastronomic options like pavlova with Parian mango compote and yuzu cream and a hazelnut praline tart with milk chocolate montée in a caramel base with gianduja.

Cannelait in Naoussa, a high-end confectionery shop run by Konstantinos Kasidopoulos and his sister Loulou, is now in its second year. Their delightful desserts can be eaten on-site in its pleasant yard space or taken away to enjoy later. They make exquisite sweets in small batches with high-quality ingredients such as PDO cheeses from Paros, Naxos and the rest of Greece, French Montaigu butter, single-origin chocolates and fresh fruit and vegetables from their own garden patch in Santa Maria. The pair's inventive takes on classic treats are fascinating. Results include fluffy cheesecake made with Parian myzithra and Parian maritozzo with Paros lemon confit, fluffed in pastry cream. The tarts, which are made daily and include a version with local figs, are superb. The siblings also prepare and bake their own breads, including sour-



Στο Neso Studio στη Νάουσα / At Neso Studio in Naoussa



Find your dream home in Greece.

We are here to make it happen.

RE/MAX

#1 Real Estate Network in Greece
Since 2002

www.remax.gr


Στο χωριό Λεύκες / In the village of Lefkes


Πωλίνα Παπαϊωαννίδου και Χάρης Κατσανικάκης, ιδιοκτήτες του καφέ Afros / Polina Papaioannidou and Haris Katsanikakis, owners of the café Afros


Η μπουτίκ Anthologist της σχεδιάστριας Andria Mitsakos στο ξενοδοχείο Cosme / The boutique Anthologist by the designer Andria Mitsakos at Cosme Hotel


Η Μάρω Βούλγαρη και ο Αργύρης Λουκής, ιδιοκτήτες του ντελικατέσεν Μελίσσι / Maro Voulgari and Argyris Loukis, owners of the Melissi delicatessen

κύθι και παριανή ξινομυζήθρα), ιδιαίτερα σάντουιτς (προζυμένιο ψωμί, παστράμι, μαγιονέζα με καπνιστό χέλι, αρσενικό Νάξου, ρόκα), ενώ από το φετινό μενού ξεχωρίζει και η vegan/sugar free καριόκα με χουρμάδες, φουντουκοβούτυρο, βρόμη, ξηρούς καρπούς και μπαχαρικά, ενώ περισσότερο εμπλουτισμένο είναι το ράφι με τα βιολογικά προϊόντα, ενώ μεγάλη επιτυχία έχουν τα καλάθια πρωινού για την παραλία ή το σπίτι.

Αγορές με νόημα

Στο **Neso Studio** (Νάουσα, τηλ. 22840-28.566) η σχεδιάστρια Ζωή Ξεμαντήλωτου δημιουργεί οργανικά, ευπροσάρμοστα κοσμήματα που παραπέμπουν σε φυλαχτά ή εμβλήματα, με την τεχνική της μικρογλυπτικής και ακατέργαστες πέτρες. Η δουλειά της έχει παρουσιαστεί σε κορυφαία διεθνή περιοδικά μόδας, ενώ συμμετείχε και στο ντοκιμαντέρ του γαλλικού καναλιού Canal Plus για τους Έλληνες σχεδιαστές που συνεχίζουν την παράδοση παλαιών τεχνικών επεξεργασίας. Τη φετινή σεζόν έχει λανσάρει τη συλλογή Astral Projection & Universe Corals, αντλώντας έμπνευση από γαλαξιακά φαινόμενα. Τα κομμάτια δουλεύονται με χρυσό και φωτιά, χωρίς φινίρισμα, και η χύτευση γίνεται σαν λάβα μαζί με τις πέτρες (διαμάντι, ζαφείρι, ρουμπίνι, σμαράγδι) που αντέχουν στις υψηλές θερμοκρασίες της διαδικασίας. Κάθε κομμάτι της συλλογής είναι μοναδικό.

dough ciabatta with semolina, Japanese sokupan and a unique bread made from wholemeal flour, chickpea flour, sesame seeds and sunflower seeds, which they use to make delicious sandwiches. Try the sandwich with goat cheese, Aegina pistachios and handmade onion chutney made with local grape molasses. The shop also serves specialty coffees from the Athenian roastery Handpickers, cold fruit infusions and delicious handmade lemonade prepared with Parian lemon confit.

The island's best café

Afros, with its superior style and quality, is a café that would thrive in any major city in the world. It serves specialty coffees from various Athenian roasteries and a well-curated menu with handcrafted pies and tarts, such as a whole-wheat tart with pumpkin and Parian xinomyzithra cheese, as well as gourmet sandwiches made with sourdough bread. Try the pastrami sandwich, which includes mayonnaise, smoked eel, Naxos arseniko cheese and rocket. This year's menu highlights are the vegan, sugar-free carioca chocolates with dates, hazelnut butter, oats, almonds and spices. Their organic product shelf features also a wider range of selections, while its breakfast baskets, whether for the beach or for home, have become a big hit.

Meaningful purchases

At **Neso Studio** in Naoussa (tel. 22840-28.566), designer Zoe Xemantilotou crafts organic, versatile jewellery that resembles amulets or


Η παραλία Μώλος / Molos Beach



Serenity & wellbeing in unforgettable Santorini

Cascading along the cliff side, with suspended views over the picturesque port of Fira, **Inspire Santorini Luxury Villas** is a uniquely inspiring place endowed with character and positive energy. An estate of 4 villas, bathed in the characteristic white light of Santorini, with magnificent views over the volcanic crater to the infinite blue of the Aegean, and its red and purple sunset hues.

Inspire
SANTORINI LUXURY VILLAS

www.inspiresantorini.com


Η παραλία Νέα Χρυσή Ακτή (Τσερδάκια) / Nea Chrysi Akti Beach, also known as Tserdakia

Το **Anthologist** (anthologist.com), το brand της Ελληνοαμερικανίδας σχεδιάστριας και συλλέκτριας Andria Mitsakos, προσανατολίζεται στη δημιουργία χειροποίητων και μοναδικών αντικειμένων, ενώ διαθέτει και συλλογή με εκλεκτικά αντικείμενα από όλο τον κόσμο Ο πρώτος φυσικός χώρος του brand εγκαινιάστηκε πριν από μερικά χρόνια στο λόμπι του ξενοδοχείου Parilio στις Κολυμπήθρες, με μια εκλεκτική συλλογή με χειροποίητα κεραμικά, αντικείμενα από φυσητό γυαλί, καθώς και αποκλειστικά σχεδιασμένες τσάντες, vintage κιμονό και η συλλογή κοσμημάτων της ίδιας της σχεδιάστριας. Πλέον, η συλλογή του Anthologist είναι διαθέσιμη και στο ξενοδοχείο Cosme στην παραλία Αγίου Στεφάνου, σε χώρο με περισσότερα αντικείμενα από τη συλλογή. Για τοπικά προϊόντα και χειροποίητα καλλυντικά αναζητήστε το καλαίσθητο ντελικατέσεν **Το Μελίσσι** (Εμπορικό Κέντρο Νάουσας, τηλ. 6942-407.535) της Μάρως Βούλγαρη. Στα ράφια του κορυφαίας ποιότητας μέλι και προϊόντα (βασιλικός πολτός, γύρη κ.λπ.) από το κτήμα της οικογένειας στην Αλησφακοπή στη νότια Πάρο, αλλά και κάππαρη, φάβα, σούμα, λιαστό κρασί, καθώς και το –επίσης παραγωγής τους– έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Kamari, που απέσπασε

emblems. She employs a micro-sculpture technique and incorporates raw stones into her unique designs. Her work has been featured in top international fashion magazines, and she appeared in a documentary made by the French Canal Plus network showcasing Greek designers who preserve traditional techniques. This season, she introduced the Astral Projection & Universe Corals collection, drawing inspiration from galactic phenomena. The pieces are crafted using gold and fire, with an unpolished finish. The casting process incorporates stones – such as diamonds, sapphires, rubies, and emeralds – that can endure the intense temperatures. Each item in the collection is unique.

Andria Mitsakos, a Greek American designer and collector, launched the brand **Anthologist** (anthologist.com), which focuses on making distinctive, handmade objects, and also has a collection of eclectic objects from all over the world. The brand's first physical location opened a few years ago in the lobby of the Parilio Hotel in Kolymbithres, showcasing a diverse assortment of handmade ceramics, blown-glass artefacts, exclusively created purses, vintage kimonos and the designer's own jewellery line. The Anthologist collection is now available at the Cosme Hotel on Agios Stefanos Beach, where it is displayed with other items from her collection.

For local products and handmade cosmetics, visit Maro Voulgari's stylish delicatessen **To Melissi** (Naoussa Shopping Centre, tel. 6942-

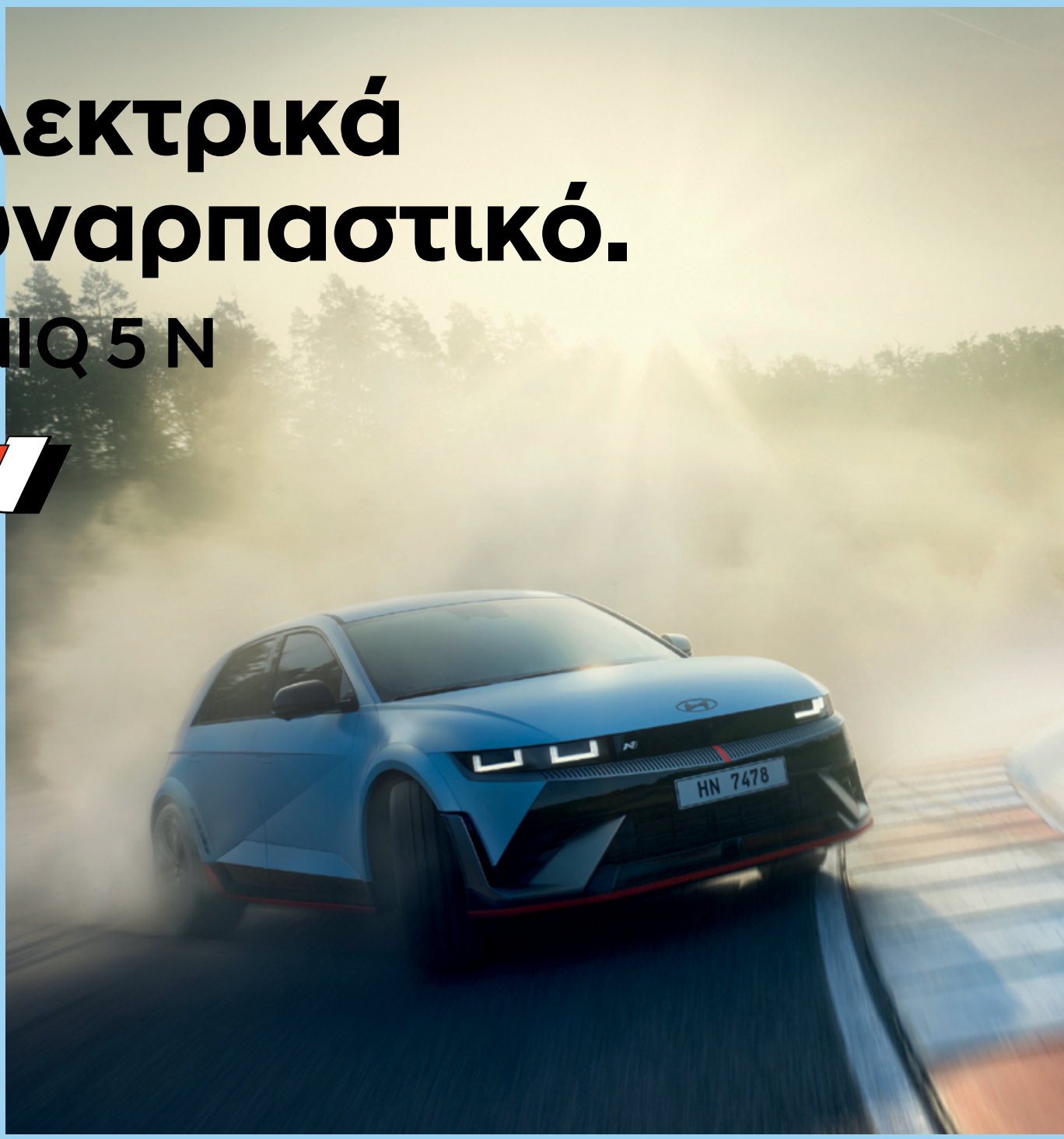

Η παραλία Τρυπητή / Trypiti Beach


Η παραλία Δρυός / Dryos Beach


Στο χωριό Πρόδρομος / In the village of Prodromos

Ηλεκτρικά συναρπαστικό.

IONIQ 5 N



IONIQ 5 N. Το πρώτο παγκοσμίως ηλεκτρικό όχημα υψηλών επιδόσεων, έτοιμο για πίστα. Ποτέ άλλοτε η ηλεκτροκίνηση και οι ασυναγώνιστες επιδόσεις δεν ήρθαν τόσο κοντά.
N. Never Just Drive.

WINNER
2024 WORLD CAR AWARDS™
WORLD PERFORMANCE CAR

hyundai.gr

HYUNDAI

5 ΕΤΗ Εργοστασιακή Εγγύηση Χωρίς Όριο Χλμ

8 ΕΤΗ Εργοστασιακή Εγγύηση Μπαταρίας

Η 5ετής Εργοστασιακή Εγγύηση Απεριορίστων Χιλιομέτρων της Hyundai και η 8ετής Εργοστασιακή Εγγύηση ή 160.000 Χιλιομέτρων για την μπαταρία υψηλής τάσης ισχύουν μόνο για αυτοκίνητα Hyundai που έχουν αρχικώς πωληθεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο Hyundai σε τελικό πελάτη, όπως ορίζεται στους όρους και τις συνθήκες του βιβλίου εγγυήσεως οι οποίοι είναι προσβάσιμοι και στο www.hyundai.gr

Autohellas Group


Η μαρίνα στην Αντίπαρο / The marina in Antiparos

το πλατινένιο βραβείο στα Gourmet Awards 2023. Επιπλέον η κ. Βούλγαρη παρασκευάζει μια σειρά υψηλής ποιότητας χειροποίητων καλλυντικών: από κρέμες προσώπου με καθαρή αλόη μέχρι σαπούνια από κατσικίσιο γάλα και scrubs με αλάτι Πάρου, κομμάτια δυόσμου και αιθέρια έλαια.

Αντίπαρος

Τα τελευταία χρόνια έχει εξελιχθεί σε έναν αυτόφωτο προορισμό με σπουδαία εστιατόρια δίπλα στις παραδοσιακές ταβέρνες, γκαλερί και μοντέρνες μπουτίκ στα ασβεστωμένα σοκάκια και ένα ενδιαφέρον μείγμα κόσμου, ενώ λόγω της απόστασής της από την Πάρο (λιγότερο από ένα ναυτικό μίλι) αποτελεί και μια εύκολη ημερήσια εκδρομή.

Οι πιο ενδιαφέρουσες αφίξεις των τελευταίων ετών

Η θερινή εκδοχή του **Cookoovaya** (τηλ. 22840-64.000, 6980.968-445) προσγειώθηκε φέτος στην πάντα απάνεμη παραλία Απάντημα. Διατηρεί το αρχετυπικό στιλ παραθαλάσσιας ελληνικής ταβέρνας, με πλακόστρωτο κάτω από τα αλμυρίκια, ξύλινες καρέκλες και καλαμωτή. Ο κορυφαίος Έλληνας σεφ Περικλής Κοσκινάς και η ομάδα του δουλεύουν κυρίως στη φωτιά, σε ένα μενού στο ίδιο ύφος με το εστιατόριο της Αθήνας. Οι πίτες ψήνονται στα κάρβουνα, όπως η φανταστική τυρόπιτα με φέτα, γραβιέρα, ανθότυρο και τυρομάλαμα, ενώ από τον ξυλόφουρνο της αυλής βγαίνουν αρνί με πατάτες, γεμιστά και μπριάμ. Στο επίκεντρο της κουζίνας τα ψάρια, με την επιλογή να έρθουν στο τραπέζι σε διαφορετικές παρασκευές (π.χ. τα ψάρια μπορούν να γίνουν καρπάτσιο, κολάρα στα κάρβουνα με πατάτες τηγανητές, μπιάνκο ή μπουρδέτο), αλλά και ντόπια κρέατα. Τη νησιωτική εκδοχή του έχει εγκαινιάσει και ο Vassilenas, που φέτος μάλιστα μεταφέρθηκε και σε νέο σημείο πάνω στη θάλασσα, στο ισόγειο του Kouros Village Hotel στη Χώρα. Το **Vassilenas Blue** (τηλ. 22840-63.250), σταθερό στη δημιουργική ψαροφαγία που χαρακτηρίζει και το αθηναϊκό εστιατόριο με το δίδυμο των σεφ Μανώλη Γαρνέλη και Βασίλη Παπαδόπουλου. Κορυφαία ταραμοσαλάτα, εξαιρετικό ταρτάρ τόνου με πικάντικη σος λεμονιού,

407.535). Its shelves are packed with high-quality honey, royal jelly and pollen from the family estate in Alisfakopi, southern Paros. The shop also sells capers, fava beans, souma, sun-dried grape wine and Kamari extra virgin olive oil, a family-produced olive oil that received the platinum prize at the 2023 Gourmet Awards. Mrs Voulgari also makes a line of high-quality handmade cosmetics, including face creams with pure aloe, goat's milk soaps, and scrubs with Paros salt, mint and essential oils.

Antiparos

In recent years, Antiparos, located opposite Paros, has grown into a destination in its own right, with a choice of superb restaurants, traditional tavernas, galleries and trendy boutiques nestled in its picturesque, whitewashed alleyways. Given its proximity to Paros (less than a nautical mile), Antiparos makes for a convenient and enjoyable day trip.

The most interesting arrivals of recent years

The summer version of Athens eatery **Cookoovaya** (tel. 22840-64.000, 6980-968.445) debuted this summer at the sheltered beach of Apantima. It conveys the classic appeal of a seashore Greek taverna, with cobblestone beneath tamarisks, wooden chairs and wattle fencing. Top Greek chef Periklis Koskinas and his staff focus on fire-based cooking, with a menu that reflects the style of the restaurant's Athens sibling. The pies, which include a delicious cheese pie with feta, graviera, anthotyro and

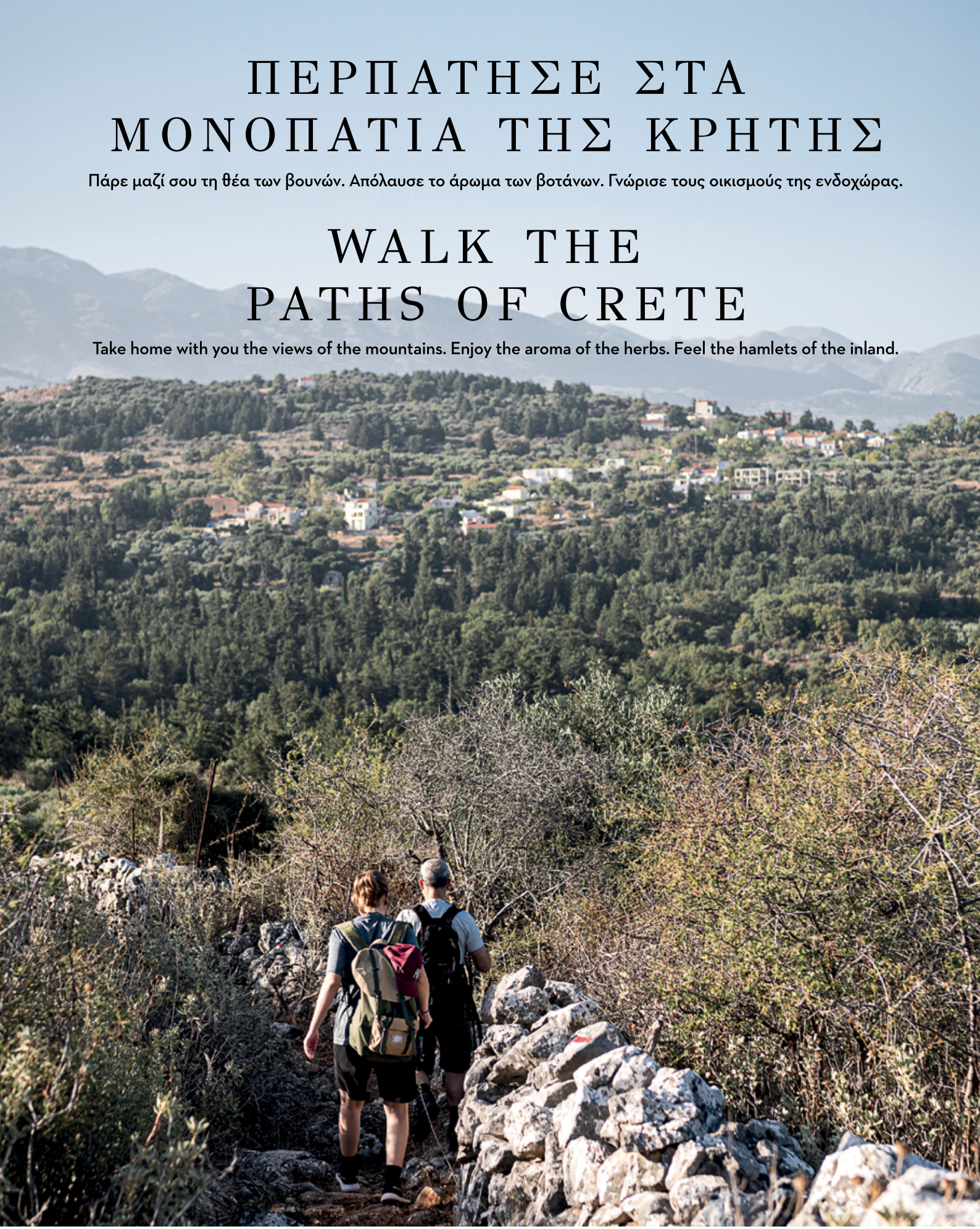

Το εστιατόριο Cookoovaya στην Αντίπαρο / The restaurant Cookoovaya in Antiparos

ΠΕΡΠΑΤΗΣΕ ΣΤΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Πάρε μαζί σου τη θέα των βουνών. Απόλαυσε το άρωμα των βοτάνων. Γνώρισε τους οικισμούς της ενδοχώρας.

WALK THE PATHS OF CRETE

Take home with you the views of the mountains. Enjoy the aroma of the herbs. Feel the hamlets of the inland.



www.incrediblecrete.gr

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ
REGION OF CRETE

GREECE

crete
BE(BE THE AUTHENTIC)


Το εστιατόριο Vassilenas Blue στην Αντίπαρο / The restaurant Vassilenas Blue in Antiparos


Δρομάκι στην Αντίπαρο / An alleyway in Antiparos


Στο εστιατόριο Tarragon στην Αντίπαρο / At the restaurant Tarragon in Antiparos

χειροποίητη καπνιστή μαγιονέζα και ξινόμηλα και απόλυτα ισορροπημένο το μαγιάτικο σεβίτσε με βινεγκρέτ ψητών πικάντικων λεμονιών, φασολάκια, ντοματίνια και αβοκάντο. Γκουρμεδιά περιωπής και η κοιλιά τόνου με φασολάκια, ενώ από τα κυρίως μη χάσετε τη σφυρίδα με χόρτα τσιγαρέλι (σέσκουλα, σπανάκι, διάφορα εποχής), μαυρομάτικα φασόλια, τζελ από τσορίθο και γαλάκτωμα πατάτας. Στον πρώην χώρο του Βασίλαινα εγκαταστάθηκε φέτος από την ίδια ομάδα το **Tarragon** (τηλ. 22840-63.250) με επικεφαλής τον σεφ Ρενάτο Μεκόλι. Ελληνική μπιστρονομική κουζίνα με πολύ ενδιαφέρουσες προτάσεις και στιβαρές τεχνικές. Σιγομαγειρεμένη τραγανή πανσέτα αγριογούρουνου και τα μπουρεκάκια λαχανικών με εστραγκόν, ο μουσακάς με γαρίδες, μελιτζάνα, κολοκύθι και τυρί Σαν Μιχάλη και το αρνίσιο κότσι στη γάστρα με ριζότο, αγριομάραθο Μάνης και κρόκο Κοζάνης. Σμυρναίικος σιμιγδαλένιος χαλβάς με κρέμα τυριού και αλμυρή καραμέλα. Περσινή άφιξη το **Bardot** (τηλ. 22840-63.072), bar -restaurant στην πρώην κατοικία μιας οικογένειας ναυπηγών. Το μπαρ αναπτύσσεται ως μια σειρά από μικρά, συνδεόμενα δωμάτια με αναφορές στην κυκλαδίτικη παράδοση αλλά και σε μια fusion μίνιμαλ αισθητική. Λίστα κοκτέιλ με κλασικά ποτά εμπλουτισμένα με ελληνικά στοιχεία, όπως το ροδάκινο negroni και πιάτα ελληνικής δημιουργικής, comfort κουζίνας.

Το ζευγάρι των Ελβετών Caroline Alix Favre και Christopher Marich έστησε στον Αϊ-Γιώργη το **Casa Fistiki** (τηλ.6940-801.010), ένα all-day café-restaurant απλωμένο σε μια καλαίσθητη, λιτή αυλή με δέντρα (μουριές, συκιές) και κήπο με μπαξεβανικά και αρωματικά φυτά, που φτάνει μόλις λίγα μέτρα πριν από τη θάλασσα σε ένα σκηνικό που ισορροπεί μεταξύ Κυκλάδων και Μεξικού, όπως ακριβώς και το μενού του εστιατορίου. Η μελιτζανοσαλάτα με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, πάστα φιστικιού, ξινομυζήθρα, κομμάτια λεμονιού, μέντα και λάδι γκουαχίγιο και η Tostada με τόνο, σάλτσα chipotle, κρέμα αβοκάντο, τηγανητό ψιλοκομμένο πράσο και καλαμπόκι είναι χαρακτηριστικά παραδείγματα. Πολύ ενδιαφέρουσα λίστα κρασιών με πενήντα ετικέτες ήπιας, φυσικής οινοποίησης από τον εγχώριο και τον διεθνή αμπελώνα, ενώ εξαιρετικά τα κοκτέιλ, επιμελημένα από τον Τίτο Καρυπίδη, που επίσης συνδυάζει τη μεξικάνικη παράδοση με τα

tyromalama, are charcoal-grilled. The wood-fired oven in the restaurant's patio is used to bake lamb with potatoes, stuffed tomatoes and briam (roasted vegetables). Fish recipes are an important part of the menu, prepared in various ways, including carpaccio, charcoal-grilled with fried potato chips, bianco and bourdeto. The menu also includes meat-based meals made with locally sourced meat.

Athenian restaurant Vassilenas also has a summer version, which relocated this summer to a new seaside location on Antiparos, at the ground level of the Kouros Village Hotel in Hora, the main town. **Vassilenas Blue** (tel. 22840-63.250) has remained true to the creative seafood menu that characterises its Athens headquarters. The culinary team is led by chefs Manolis Garnelis and Vassilis Papadopoulos. Their menu includes top-quality taramosalata, exceptional tuna tartare with a spicy lemon sauce, handmade smoked mayonnaise and tart green apples, as well as perfectly balanced ceviche with roasted spicy lemon vinaigrette, green beans, cherry tomatoes and avocado. The tuna belly with green beans is a gourmet delight and, for the main course, try the grouper with greens (a mix of chard, spinach, and seasonal greens), which is served with black-eyed beans with chorizo gel and a velvety potato emulsion.

The team behind Vassilenas Blue retained its former Antiparos premises to open **Tarragon** (tel. 22840-63.250) this year, led by chef Renato Mecoli. It serves Greek bistro cuisine with intriguing dishes and unique approaches. Slow-cooked crispy wild boar pancetta, small vegetable rolls with tarragon, moussaka with shrimp, aubergine, courgette and San Michali cheese and lamb shank braised with risotto, Mani wild fennel and Kozani saffron are among the menu's highlights. Dessert includes Smyrna-style semolina halva with cream cheese and salted caramel.

The bar-restaurant **Bardot** (tel. 22840-63.072) opened last year and is housed in the historic home of a shipbuilding family. The bar consists of a series of interconnected rooms that combine Cycladic tradition and a minimalist fusion aesthetic. The cocktail menu features classic drinks with Greek twists, such as the Peach Negroni, as well as creative Greek comfort food options. Caroline Alix Favre και Christopher Marich, a Swiss couple, founded **Casa Fistiki** (tel. 6940-801.010), an all-day café-restaurant on Ai Giorgis Beach. It is situated in an elegantly simple garden with mulberry and fig trees, as well as a vegetable patch with aromatic plants that almost reaches down to the sea. The ambiance is an appealing

Piraeus

Global Best Bank Transformation

Η καλύτερη αναδιάρθρωση τράπεζας παγκοσμίως

Meilleure transformation bancaire mondiale

Mejor Transformación Bancaria Global

Weltweit beste Banktransformation

Global En İyi Banka Dönüşümü

Globalt bästa bankomvandling

Melhor transformação bancária global

Najlepsza na świecie transformacja banku

Ένα βραβείο που αξίζει
να ακουστεί σε κάθε γλώσσα.

Η Πειραιώς βραβεύτηκε στα Euromoney Awards for Excellence 2024 στην κατηγορία:

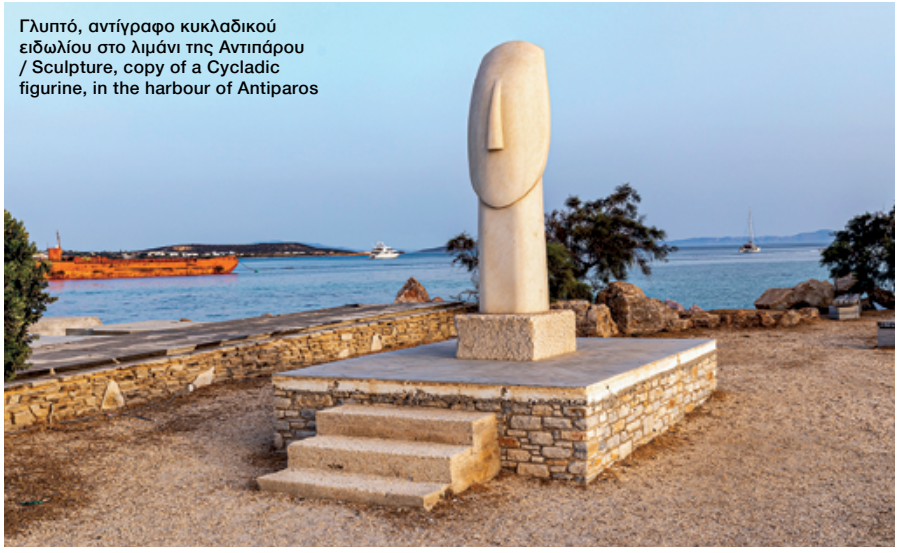
Global Best Bank Transformation

Συνεχίζουμε να καινοτομούμε καθημερινά για να στηρίζουμε τους πελάτες μας.

EUROMONEY
AWARDS FOR EXCELLENCE
GLOBAL
BEST BANK FOR
TRANSFORMATION
2024

piraeusbank.gr


Το all-day café-restaurant Casa Fistiki στην Αντίπαρο / The all-day café-restaurant Casa Fistiki in Antiparos


Γλυπτό, αντίγραφο κυκλαδικού ειδωλίου στο λιμάνι της Αντιπάρου / Sculpture, copy of a Cycladic figurine, in the harbour of Antiparos

ελληνικά αποστάγματα. Δοκιμάστε τη Spicy Margarita (τεκίλα, κόλιανδρος, αγαύη, χαλαπένιο, κύμινο) και το Picante Chido με μεσκάλ και χυμό καρότου. Κοσμοσυρροή κατά τη διάρκεια του ηλιοβασιλέματος. Για specialty coffee, χειροποίητα γλυκά και ιδιαίτερα σάντουιτς, αναζητήστε το **Afros**, το αδερφάκι του κορυφαίου καφέ της Νάουσας.

Αγορές

Για μια εκλεκτική συλλογή από Έλληνες και επιλεγμένους ξένους σχεδιαστές κοσμημάτων, καθώς και κεραμικά, μαρμάρινα αντικείμενα, έπιπλα, έργα τέχνης και αξεσουάρ στο **MoreThanThis** της Έλενας Ξανθοπούλου, ενώ λίγα μέτρα πιο πέρα στο **VOLTO** concept space, έναν πολυσυλλεκτικό χώρο με μεγάλη ποικιλία αντικειμένων (κεραμικά, art prints) που, παράλληλα, φιλοξενεί καλλιτεχνικές εκθέσεις στηρίζοντας Έλληνες καλλιτέχνες και σχεδιαστές. Φετινή άφιξη η γκαλερί **Maison Bardot** με το χαρακτηριστικό πάτωμα από πλακάκια τερακότα. Η φετινή έκθεση φιλοξενεί μοναδικά έπιπλα και αντικείμενα design από την αθηναϊκή αντικερί Antiqua.

Μια ολιστική εμπειρία διαμονής

Στο πιο απομονωμένο σημείο του νησιού στη δυτική πλευρά, στην ανοργάνωτη παραλία Λιβάδια, σε ένα απόκοσμο τοπίο με μαγικό ηλιοβασίλεμα, απλώνεται το σύμπαν του **The Rooster**

blend of Cycladic and Mexican influences, complementing the restaurant's menu. Examples of typical menu items are the aubergine salad with smoked aubergine puree, pistachio paste, xinomyzithra cheese, lemon wedges, mint and guajillo oil, as well as the tostada with tuna, chipotle sauce, avocado cream, fried chopped leek and corn. The venue has an intriguing wine list that includes 50 natural wine labels from both domestic and international vineyards, as well as exquisite cocktails created by Titos Karypidis, who brilliantly blends Mexican traditions with Greek spirits. Try the Spicy Margarita, created with tequila, coriander, agave, jalapeno and cumin, or the Picante Chido, which combines mezcal and carrot juice. Casa Fistiki usually gets busy at sunset. **Afros**, Naoussa's premier café, has a second location on Antiparos serving specialty coffee, artisanal desserts and gourmet sandwiches.

Shopping

Elena Xanthopoulou's **MoreThanThis** offers a diverse variety of jewellery by Greek and selected international designers, as well as ceramics, marble objects, furniture, artworks and accessories. **VOLTO** concept space, located just a few meters away, sells a wide range of items, including ceramics and art prints, and hosts art exhibitions to support Greek artists and designers. **Maison Bardot** gallery, which opened this year and features a striking terracotta-tiled floor, is presently hosting an exhibition of unique furniture and design objects from the Athenian antique shop Antiqua.


Η γκαλερί Maison Bardot στην Αντίπαρο / Maison Bardot Gallery in Antiparos


Κοσμήματα και αξεσουάρ στο MoreThanThis στην Αντίπαρο / Jewellery and accessories at MoreThanThis in Antiparos



ΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΝΗΜΑ ΠΟΥ ΜΑΣ ΣΥΝΔΕΕΙ

Μια σύνδεση τόσο ισχυρή, που σε μαγνητίζει. Με ισχύ που φτάνει έως και 272 ίππους στην έκδοση plug in hybrid, με ηλεκτρική αυτονομία που ξεπερνά τα 100 χιλιόμετρα και νέα σχεδιαστικά στοιχεία, όπως τα εμπρός φώτα led matrix και τα πίσω infinite led.

CUPRA

Μέση κατανάλωση: 0,4 – 5,9 lt/100km. Μέσες εκπομπές CO2 09 -134g/km (κύκλος WLTP)

Autohellas Group



Εστιατόριο στο συγκρότημα καταλυμάτων Rooster / A restaurant at Rooster retreat

(τηλ. 22844-40.900). Με απόλυτο σεβασμό στο φυσικό τοπίο, αποτελείται από 16 πέτρινες βίλες, απόλυτα εναρμονισμένες στο φυσικό τοπίο και χωρίς φολκλόρ φλυαρίες. Διακοσμημένες με το προσωπικό γούστο της ιδιοκτήτριας Αθανασίας Κομνηνού, με πολλά έπιπλα και αντικείμενα επιλεγμένα στα προσωπικά της ταξίδια ανά τον πλανήτη. Διαθέτει μεγάλο χώρο για γιόγκα και μπαρ με καλοφτιαγμένα κοκτέιλ, που γεμίζει από κόσμο κατά τη διάρκεια του ηλιοβασιλέματος, καθώς και ένα καταπληκτικό εστιατόριο το οποίο φέτος, με την προσθήκη του σεφ Σίμου Τριανταφύλλου (με προϋπηρεσία σε κορυφαία εστιατόρια του κόσμου, όπως το Fat Duck), ανέβασε γαστρονομικές στροφές. Χωροθετημένο σε μια λιτής αισθητικής αυλή, προστατευμένη από τους αέρηδες, με φόντο το δωρικό τοπίο της ενδοχώρας του νησιού, αποτελεί αυτόφωτο γαστρονομικό προορισμό και είναι ανοιχτό και για τους εξωτερικούς πελάτες (με κράτηση στο τηλ. 22844-40.900). Μια comfort fine κουζίνα με πιάτα όπως το καλαμάρι piri piri με σάλτσα ταρτάρ και καμένο λεμόνι και το σιγομαγειρεμένο ραγού κατσικιού με μπουκατίνι, μυζήθρα Κεφαλονιάς και σέλινο. Σε κοντινή απόσταση από την κεντρική μονάδα βρίσκεται και το αγροτόσπιτο του Rooster. Ένα μεγάλο σπίτι με τρία δωμάτια που βλέπει στον βιολογικό μπαξέ με τα κηπευτικά προσφέρει μια διαφορετική και πιο πριβέ εμπειρία. Στο εστιατόριο της φάρμας παρασκευάζονται καθημερινά διαφόρων ειδών προζυμένια ψωμιά από την ταλαντούχα baker Δέσποινα Μπιζαράκη, αλλά και ένα μεσημεριανό μενού με παραδοσιακές συνταγές: από μουσακά με λαχανικά από τον μπαξέ και μπεσαμέλ από ντόπιο κατσικίσιο γάλα και χορτόπιτα με χειροποίητο φύλλο μέχρι ρεβιθάδα στον ξυλόφουρνο. Επιπροσθέτως, στη φάρμα διοργανώνονται και θεματικά πριβέ τραπέζια, με τον Σίμο Τριανταφύλλου να έχει σχεδιάσει τρία διαφορετικά μενού γευσιγνωσίας, όπως το θαλασσινής χροιάς La Mar Festival ή το επικεντρωμένο στα λαχανικά Forest, με πιάτα όπως τα άγρια χόρτα με τοπικό πρόβειο τυρί και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών και τα σουβλάκια κουνουπιδιού με μπαχαρικά, νιφάδες κόκκινης πιπεριάς και φρέσκο κόλιανδρο.



Η Δέσποινα Μπιζαράκη στον φούρνο της φάρμας του Rooster / Despina Bizaraki at Rooster's farm oven

A holistic accommodation experience

The Rooster (tel. 22844-40.900) is located in Antiparos' most remote west side, at Livadia, on a stark, otherworldly beach that offers spectacular sunsets. With respect for the natural landscape, it consists of 16 stone villas that are seamlessly integrated into their surroundings, avoiding garish additions. The villas, decorated by owner Athanasia Komninou, contain a variety of furniture and antiques collected during her trips throughout the world. The location has a large area for yoga sessions, a bar offering expertly made cocktails – which is a draw at sunset – and a fantastic restaurant that boosted its culinary standards this year by recruiting chef Simos Triantafyllou. His resume includes stints at top international restaurants including The Fat Duck. The restaurant, located in a pleasant yard space shielded from the wind and against the backdrop of the island's magnificent scenery, is also open to visitors by reservation (tel. 22844-40.900). It serves comfort fine-dining cuisine, with dishes such as piri piri calamari with tartare sauce and charred lemon, and slow-cooked goat ragout with bucatini pasta, Kefalonian myzithra cheese and celery. The Rooster's Farmstead, a large house with three rooms overlooking the vegetable garden, is a short distance from the main area and offers a unique and private housing experience. Despina Bizaraki, a gifted baker, prepares a variety of sourdough breads daily at the farm's restaurant. The lunch menu includes traditional delicacies like mousaka with vegetables from their own garden and béchamel cream made with local goat's milk, greens pie made with homemade pastry and chickpea soup prepared in a wood-fired oven. The farm also hosts themed private dinners based on three different tasting menus created by its chef. They include the seafood-oriented La Mar Festival menu and the vegetable-focused Forest menu, which features dishes like wild greens with local sheep's milk cheese and citrus vinaigrette, as well as cauliflower souvlaki with spices, red pepper flakes and fresh coriander.

Fine Dining Experience with an Exceptional View



NAOS

RESTAURANT · BAR

OIA · SANTORINI



Nikolaou Nomikou, 84702 Oía, Greece | reservations@naosoia.gr | T. +30 22860 72413

ΦΟΡΕΜΑ H&M STUDIO.



ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).





ΝΑΞΟΣ, ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΕΥΔΑΙΜΟΝΙΑΣ

Το νησί με τα συγκλονιστικά, εναλλασσόμενα πράσινα τοπία και τις δαντελωτές παραλίες, όπου ο κυκλαδικός αλλά και ο βυζαντινός πολιτισμός «ανασαίνουν» ακόμα.

NAXOS, THE BLISSFUL ISLAND

The island with breathtaking verdant landscapes and scalloped beaches, where traces of the Cycladic and Byzantine civilisations are still present.

Text by **Katerina I. Anesti** / Photos by **Mara Desipris** (D-TALES)

Η Πορτάρα, σήμα κατατεθέν του νησιού, είναι η μαρμάρινη πύλη ενός ημιτελούς αρχαϊκού ναού αφιερωμένου στον θεό Απόλλωνα, που ξεκίνησε να χτίζεται τον 6ο αιώνα π.Χ. Βρίσκεται στην κορυφή της νησίδας Παλάτια, όπου σύμφωνα με τον μύθο ο Θησέας εγκατέλειψε την Αριάδνη. Εκεί τη συνάντησε ο Διόνυσος.
/ Portara, an island landmark, is the marble entranceway of an unfinished Archaic temple dedicated to the god Apollo, the construction of which began in the 6th century BC. It is on the summit of Palatia, an islet where, according to myth, Theseus abandoned Ariadne and she met the god Dionysus.

Στην ψηλότερη κορυφή των Κυκλάδων, που βρίσκεται στη Νάξο, ο νεαρός Δίας πήρε στα χέρια του τον κεραυνό που του παρέδωσε ένας αετός και κατόρθωσε να γίνει ο παντοκράτωρ του Ολύμπου. Είναι η κορυφή την οποία σήμερα αποκαλούν «μύτη του Ζα», από το «Ζευς». Στη Νάξο έζησε ο, γεννημένος από τον μηρό του Δία, θεός Διόνυσος. Ερωτεύτηκε την Αριάδνη, όταν την εγκατέλειψε στο νησί ο Θησέας αφού προηγουμένως η κόρη του Μίνωα τον είχε βοηθήσει να σκοτώσει τον Μινώταυρο. Να μια ιστορία που συνεπήρε πολλούς δημιουργούς, με αποκορύφωμα τη θρυλική όπερα του Ρίχαρντ Στράους «Η Αριάδνη στη Νάξο». Ο λόρδος Βύρων την αποκαλούσε «νησί των ονείρων».

Εύλογα η Νάξος κατέχει σπουδαία θέση στην ελληνική μυθολογία, με τον Αρχίλοχο να γράφει ότι το κρασί της είναι σαν το νέκταρ των Ολύμπιων θεών. Τόπος ευλογημένος, το μεγαλύτερο και πιο πράσινο νησί των Κυκλάδων, με μια επική γεωγραφία. Βουνοκορφές άγριας ομορφιάς, βαθιές και καταπράσινες κοιλάδες, πεδιάδες κατάφυτες, ρυάκια και πηγές που βγάζουν μέσα από τα βουνά νερά κρυστάλλινα που αν τα πιεις, νιώθεις να ξαναγεννιέσαι (αν κάνεις μια ευχή, θα πραγματοποιηθεί, σύμφωνα με τον μύθο), τεράστιες αμμουδιές-δαντέλες που καταλήγουν σε θάλασσες διάφανες, ορεινά χωριά μοναδικής αρχιτεκτονικής με κυρίαρχη την επιρροή των Ενετών.

Λεμονιές, συκιές, ροδακινιές, ελιές, αμπέλια, ντοματιές, πεπονιές προικίζουν τους κάμπους και από το χώμα βγαίνουν οι περίφημες πατάτες της. Από την αρχαιότητα είναι διάσημη η κτηνοτροφία και διεθνώς γνωστά τα τυριά της, με τον Πίνδαρο να αποκαλεί το νησί «λιπαράν» και τον Ηρόδοτο να γράφει: «Νάξος ευδαίμονη των νήσων προέφερε». Αυτές οι περιγραφές είναι απολύτως ακριβείς και σήμερα, χιλιετίες μετά.

Περπατώντας στα βουνά και στις πεδιάδες, συναντάς την Ιστορία και τις δημιουργίες των ανθρώπων από τα βάθη των αιώνων. Περνάς από ρυάκια και πυκνά δέντρα και φτάνεις στους λεγόμενους «Γίγαντες», τους τεράστιους Κούρους που σμίλευσαν οι τεχνίτες της αρχαιότητας πάνω στο φημισμένο μάρμαρο του νησιού. Έμειναν ξαπλωμένοι στη γη εδώ και αιώνες να κόβουν την ανάσα όταν τους πλησιάζεις. Μάλιστα, όπως σημειώνει ο δρ Βυζαντινής Αρχαιολογίας και διευθυντής της Εφορείας Αρχαιοτήτων Κυκλάδων, Δημήτρης Αθανασούλης, ο ένας Κούρος στην πραγματικότητα πρέπει να ήταν ο Διόνυσος.

Αυτό που συγκλονίζει όμως είναι ο τρόπος που το αρχαίο παρελθόν και η αίγλη συνυπάρχουν με τη φύση που οργιάζει, με την αρχιτεκτονική των ορεινών χωριών, τα κάτασπρα σπίτια, τα καλντερίμια, τις καμάρες από την Ενετοκρατία, τις πλατείες με τα γεμάτα ζωντάνια καφενεία, τις πληθωρικές βουκαμβίλιες, τα αρχοντικά σπίτια, το πλήθος των πύργων: Η Απείρανθος (ή Απέραθος), το χωριό του αγωνιστή Μανώλη Γλέζου, ξεχωρίζει χτισμένη σε ύψος 700 μέτρων. Το Φιλώτι δεσπόζει στους πρόποδες του όρους Ζα. Το Χαλκί με τα αρχοντικά και τους πύργους στέκει μέσα σε έναν κάμπο κατάφυτο με ελιές. Ο Κόρωνας, με τα χαρακτηριστικά καλντερίμια και τις καμάρες, χτίστηκε σε μια πυκνής βλάστησης ρεματιά. Ο Κυνίδαρος, με τις ερημωμένες βυζαντινές εκκλησίες τριγύρω, βρίσκεται σε μια περιοχή γεμάτη πλατάνια και βελανιδιές. Το Σανγκρί φημίζεται για τους ενετικούς πύργους, τους βυζαντινούς ναούς.

Και όμως, δεν αρκούν όλα αυτά για να περιγράψουν το νησί. Λείπουν από την περιγραφή οι τουλάχιστον 500 εκκλησίες, κυρίως βυζαντινές, τα μοναστήρια-φρούρια, οι πύργοι. Όλα τους έχουν κοινό κώδικα το μάρμαρο. Κυκλαδικός και βυζαντινός πολιτισμός «ανασαίνουν» στη Νάξο, κάνοντας τον Νίκο Καζαντζάκη να γράψει: «Αν ο Παράδεισος ήταν στη γη, θα βρισκόταν εδώ».

It was on the highest peak of the Cyclades, which is on the island of Naxos, that young Zeus took the bolt of lightning from an eagle and managed to make himself the almighty father of all the gods of Olympus. Today, that same peak is called the "Nose of Za," after Zeus. There, too, the god Dionysus was born from Zeus' thigh. He went on to fall in love with Ariadne, King Minos' daughter, when she was abandoned on the island by Theseus after helping that hero slay the Minotaur. It's quite a story, and it's served as inspiration for myriad artists; most notable of them was Richard Strauss, with his legendary opera "Ariadne auf Naxos." But for Lord Byron, too, Naxos was a "dream island."

Naxos deserves a prominent place in Greek mythology. Archilochus wrote that its wine was like the nectar of the Olympian gods. It's a blessed island, the biggest and greenest in the Cycladic group, with an absolutely astounding variety of landscapes. There are wild, wonderful mountaintops, plunging verdant valleys, fertile plains, creeks and springs running with fresh mountain water that makes you feel reborn with every sip (or, according to legend, grants your wishes); wide wonderful beaches; seas with translucent waters; and highland villages that are jewels of vernacular architecture and Venetian influences.

Lemons, figs, peaches, olives, grapes, watermelons and tomatoes come from its groves, vineyards and gardens, and the famed Naxian potato grows here as well. Naxos has been famous for both its livestock and its cheeses since ancient times, with both Pindar and Herodotus commenting on the island's wealth in animal husbandry. Their descriptions are as apt today as they were then, centuries ago.

History is everywhere; as you explore its mountains and plains, you come across manmade creations eons old. You cross a creek and emerge from a cluster of trees to behold the "Giants of Naxos," enormous recumbent kouroi statues, hewn by ancient craftsmen from the island's famed marble. They've been lying on this very spot on the ground for millennia – and they're breathtaking. In fact, as Dimitris Athanasoulis, director of the Ephorate of Antiquities for the Cyclades and holder of a PhD in Byzantine archaeology, notes, one of the kouroi statues depicts Dionysus himself.



What is most striking about Naxos is how its ancient past coexists with its natural world, with the ordered architecture of the mountain villages, with the sparkling white houses, the snaking cobbled streets, the covered arched walkways from the Venetian era, the public squares with their lively kafeneios, the flowering bougainvillea, the stately townhouses and the many towers. Apeiranthos (or Aperathos), the native village of the World War II resistance hero Manolis Glezos, stares out from its 700-metre vantage point; Halki, with its villas and towers, rises from a lush olive grove; Koronas, with its cobbled paths and arches, was built along a verdant stream; Kynidaros, with its deserted Byzantine churches, is surrounded by plane and oak trees; and Sangri is famed for its Venetian towers and Byzantine churches.

Yet these descriptions hardly do the island justice. They don't mention the 500 churches or more (most from the Byzantine era), or the fortified monasteries – both with marble as their unifying element. The Cycladic and Byzantine civilisations still live and breathe on Naxos; perhaps that's why Nikos Kazantzakis said of the island: "If Heaven were on Earth, it would be here."



ΦΟΡΕΜΑ ACNE STUDIOS, ATTICA.
ΦΟΡΕΜΑ H&M. ΚΑΠΕΛΟ KATERINA KAROUSSOS.

Μέσα στα στάχυα, στην ευρύτερη περιοχή του ναού της θεάς της γεωργίας Δήμητρας, με ένα χαρακτηριστικό λευκό εκκλησάκι στο βάθος.
/ In the wheatfields near the Temple of Demeter, the goddess of agriculture, with a typical whitewashed Cycladic chapel in the background.



Σπάνιος μαρμάρινος ναός-τελεστήριο, αφιερωμένος στη θεά Δήμητρα, ο οποίος χρονολογείται περίπου στο 530 π.Χ. Βρίσκεται στο κεντρικό, εύφορο υψίπεδο της Νάξου, στη θέση Γύρουλας.

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).



ΟΛΟΣΩΜΗ ΦΟΡΜΑ ZEUS+ΔΙΟΝΕ, ZEUS+ΔΙΟΝΕ BOUTIQUE. ΚΑΠΕΛΟ KATERINA KAROUSSOS.

This unique marble temple dedicated to the goddess Demeter has been dated to around 530 BC.
It is on the fertile central plateau of the island, in Gyroulas.



**Ο τριώροφος πύργος του Μαρκοπολίτη-Παπαδάκη, στην είσοδο του χωριού Ακάδημοι.
Σε μαρμάρινο οικόσημο πάνω από τη θύρα του δευτέρου ορόφου διακρίνεται η χρονολογία 1776.**
/ The three-storey Markopolitis-Papadakis Tower on the western edge of the village of Akadimi.
On the marble lintel above the entrance to the second floor, the inscription contains the year 1776.



ΦΟΡΕΜΑ SPORTMAX, MAX MARA BOUTIQUE.
ΜΠΛΑΛΑΡΙΝΕΣ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.

Ο Πύργος Μπαρότση-Γρατσία βρίσκεται στον οικισμό του Χαλκείου και θεωρείται κτίσμα του 17ου αιώνα.
/ The Barozzi-Gratsia Tower, located in Halki, is considered to have been built in the 17th century.





JACKET TOTEME, ATTICA. ΦΟΥΣΤΑ H&M. ΖΩΝΗ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.







ΠΟΥΚΑΜΙΣΟ MAX MARA, MAX MARA BOUTIQUE. ΠΑΝΤΕΛΟΝΙ, ΚΑΠΕΛΟ, ΠΑΠΟΥΤΣΙΑ ΚΑΙ ΤΣΑΝΤΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.



Η μονή του Χριστού Φωτοδότη χωροθετείται στα βορειοδυτικά του Δανακού. Η σημερινή μορφή του συγκροτήματος είναι αποτέλεσμα τεσσάρων τουλάχιστον οικοδομικών φάσεων. Η πρώτη μορφή του ναού έχει χρονολογηθεί στα μέσα του 8ου αιώνα. Εντυπωσιακό το νεώτερο τέμπλο του, αποτελούμενο από βυζαντινά γλυπτά.
/ The Monastery of Christ the Light-Giver (Photodotis) is located in the northwest of Danakos. The current form of the complex is the result of at least four building phases. The first form of the churches has been dated to the middle of the 8th century. Its newest iconostasis, consisting of Byzantine sculptures, is impressive.







ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).









Το συγκρότημα Πύργου Μπαζαίου-Μονής Τιμίου Σταυρού χωροθετείται στο Σαγκρί, στους πρόποδες του Προφήτη Ηλία. Από το 2000 λειτουργεί ως χώρος πολιτιστικών εκδηλώσεων. / The complex of BazeosTower-Monastery of the Holy Cross is located in Sagri, at the foothils of Profitis Ilias. Since 2000, it has been used as a venue for cultural activities and events.





ΦΟΥΣΤΑ ΚΑΙ ΚΑΜΠΑΡΝΤΙΝΑ DRIES VAN NOTEN, FREE SHOP.



Η μεγάλη, αμμώδης παραλία της Πλάκας βρίσκεται στη δυτική πλευρά της Νάξου.



Plaka, a vast, sandy beach, is located on Naxos' western coast.

ΦΟΡΕΜΑ ANGELOS BRATIS, AESTHET. ΚΑΠΕΛΟ KATERINA KAROUSSOS. ΠΕΤΣΕΤΑ H&M. ΓΥΑΛΙΑ ΗΛΙΟΥ ΜΥΚΙΤΑ, PANAIDIS EYEWEAR BOUTIQUE.







Επάνω: Το χαρακτηριστικό εκκλησάκι του Αγίου Γεωργίου στην περιοχή του κεδροδάσους Αλυκού. Η παραλία ακριβώς μπροστά λέγεται Άγιος Γεώργιος και είναι επίσης γνωστή ως Αλυκό. Κάτω: Η παραλία Μικρή Βίγλα. / Top: At the cedar forest of Alyko, the distinctive chapel of Agios Georgios stands in front of the beach that shares the saint's name and is also known as Alyko. Bottom: Mikri Vigla Beach



Η χερσόνησος του Αλυκού ξεχωρίζει για το τεράστιο δάσος κέδρων της, ένα από τα οκτώ μεγαλύτερα στην Ελλάδα. Σπάνιας, άγριας φυσικής ομορφιάς, με χρυσές παραλίες και ατελείωτο μπλε, έχει ενταχθεί στο δίκτυο Natura 2000. / The Alykos peninsula is noted for its vast cedar forest, one of the eight largest in Greece. The area, characterized by its rare, wild natural beauty, golden beaches, and endless blue waters, is part of Natura 2000 network.



Το χωριό Απείρανθος φημίζεται για τα παραδοσιακά υφαντά τα οποία φτιάχνονται στον αυθεντικό απεραθίτικο αργαλειό που ονομάζεται κρεβαταριά, όπως αυτή, που ανήκει στον Συνεταιρισμό Παραδοσιακής Τέχνης Γυναικών Απεράθου.



ΠΟΥΚΑΜΙΣΟ ALLSAINTS, ATTICA. ΦΟΥΣΤΑ SUN ΦΛΕΡΤ. ΦΟΥΛΑΡΙ ΦΟΡΕΜΕΝΟ ΣΑΝ ΖΩΝΗ ZEUS+ΔΙΟΝΕ, ZEUS+ΔΙΟΝΕ BOUTIQUE.

The village of Apeiranthos is renowned for its woven wares, produced on a traditional loom known as a “krevataria,” like this one belonging to the Aperathos Women’s Traditional Crafts Cooperative.









Η Απείρανθος είναι ένα ορεινό κεφαλοχώρι στο κέντρο της Νάξου, στους πρόποδες του όρους Φανάρι. Ο χρόνος μοιάζει να μην έχει περάσει από το χωριό με τα μοναδικά πετρόχτιστα σπίτια, τα μαρμάρινα καλντερίμια, τα «στεγαστά», τους βενετσιάνικους πύργους. Είναι γνωστή και ως «μαρμάρινο χωριό», ενώ έχει χαρακτηριστεί παραδοσιακός οικισμός. / Apeiranthos is an administrative and commercial centre in the foothills of Mt Fanari in the centre of Naxos. With its sturdy stone houses, cobbled streets, vaulted passages and Venetian towers, it seems suspended in the past. Also known as the “Marble Village,” it is a listed traditional settlement.



Ο τρίκογχος ναός της Παναγίας Δροσιανής πλησίον του χωριού Μονή χρονολογείται γύρω στο έτος 700.
Στο εσωτερικό σώζεται ο αρχικός τοιχογραφικός διάκοσμος καθώς και νεότερα ζωγραφικά στρώματα.

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).



ΦΟΡΕΜΑ JW ANDERSON, ATTICA. ΓΥΑΛΙΑ ΗΛΙΟΥ MYKITA, PANAIDIS EYEWEAR BOUTIQUE.

The three-aisled church of Panagia Drosiani, located near the village of Moni, dates back to approximately the year 700.
Inside, the original frescoes are preserved, along with newer painted layers.



Κολοσσιαία αγάλματα Κούρων. Βρίσκονται στις αρχικές θέσεις τους, στο έδαφος, από την εποχή της κατασκευής τους (οπότε και εγκαταλείφθηκαν ημιτελείς, μάλλον εξαιτίας ατυχήματος κατά τη μετακίνησή τους από το λατομείο προς τον τελικό προορισμό τους, όπου θα γινόταν η τελική επεξεργασία τους). Σμιλεύτηκαν από τους τεχνίτες της Αρχαϊκής Περιόδου, στο πρώτο μισό του 6ου αιώνα π.Χ. Στην αριστερή σελίδα, ο Κούρος του Φαραγγιού στην Ποταμιά (σωζόμενο μήκος 3,83 μ. Το συνολικό του ύψος θα έφθανε στα 5,50 μ.). Σε απόσταση περίπου 500 μέτρων υπάρχει ο Κούρος του Φλεριού, ύψους 5,5 μέτρων (στη δεξιά σελίδα).

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ.
ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).



JACKET ΚΑΙ ΦΟΥΣΤΑ MONCLER, ATTICA.
ΚΑΠΕΛΟ KATERINA KAROUSSOS.

Colossal statues of Kouros. They have been in their original positions, on the ground, since the time of their construction (so they were left unfinished, probably due to an accident during their movement from the quarry to their final destination where they would be finished). They were sculpted by the craftsmen of the Archaic Period, in the first half of the 6th century BC. On the left page, the Kouros of the Gorge in Potamia (surviving length 3.83 m; its total height would have been 5.50 m). At a distance of about 500 meters there is the 5.5-meter-high Kouros of Flerio (on the right page).







ΦΟΡΕΜΑ ANGELOS TSAKIRIS, AESTHET.

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).

Αριστερά: Μοναδικής και άγριας ομορφιάς, ο Πύργος της Αγιάς βρίσκεται στα βόρεια της Νάξου, σε καταπράσινο περιβάλλον με συγκλονιστική θέα στο Αιγαίο. Πιθανολογείται ότι χτίστηκε τον 17ο αιώνα και ανήκε στην οικογένεια των Κόκκων. Δεξιά: Ο ημιτελής Κούρος του Απόλλωνα ή Κολοσσός του Διονύσου βρίσκεται στην είσοδο του αρχαϊκού λατομείου κοντά στο χωριό Απόλλωνας, ξαπλωμένος στο έδαφος, από όπου δεν αποκολλήθηκε ποτέ. Έχει ύψος 10,7 μέτρα, βάρος 80 τόνους και χρονολογείται στις αρχές του 6ου αιώνα π.Χ. / Left page: Starkly stunning, the Tower of Agia is perched on a summit in northern Naxos, in a lush scenery with an impressive view of the Aegean. It is thought to have been built in the 17th century for the Kokkos family. Right: The unfinished statue of Kouros of Apollonas, also called the Colossus of Dionysus, at the entrance of the Archaic-era mine on the outskirts of the village of Apollonas has lain in this very same position on the ground since it was created. It is 10.7 metres in length, weighs 80 tons and dates to the beginning of the 6th century BC.

ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΠΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟΥ ΜΝΗΜΕΙΟΥ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ. ΤΟ ΕΙΚΟΝΙΖΟΜΕΝΟ ΜΝΗΜΕΙΟ ΥΠΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΦΟΡΕΙΑΣ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ, ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ - ΟΔΑΠ (HELLENIC MINISTRY OF CULTURE AND SPORTS/ARCHAEOLOGICAL RESOURCES FUND).



Fashion Editor: Dada Ioannidou, Art Direction & Set Design: Nikos Yfantis, Hair & Make up: Manos Vynichakis (www.manosvynichakis.com), Videographer: Vladimiros Nikolouzos, Aerophotographer & Drone operator: George Pappas, Photographer's Assistant: Yiorgos Markozanis, Fashion associate: Vassiliki Symeonidi, Model: Alyssa Thomson, D Models, Dog: Mascara, Mini Schnauzer, 6 years old

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ: ATTICA: CITY LINK, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ 9, ΤΗΛ. 211-28.02.500 – GOLDEN HALL, Λ. ΚΗΦΙΣΙΑΣ 37Α, ΜΑΡΟΥΣΙ, ΤΗΛ. 211-18.14.000 / ZEUS+ΔΙΟΝΕ: ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ 6, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-32.30.132 / PANAIDIS EYEWEAR BOUTIQUE: ΒΟΥΚΟΥΡΕΣΤΙΟΥ 11, ΑΘΗΝΑ – ΕΡΜΟΥ 55 ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΚΑΡΕΑΣ 2, ΑΘΗΝΑ – ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ 2 ΚΑΙ ΛΕΒΙΔΟΥ, ΚΗΦΙΣΙΑ – ΜΑΤΘΑΙΟΥ ΑΝΔΡΟΝΙΚΟΥ 37, ΜΥΚΟΝΟΣ – ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ, ΟΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ / KATERINA KAROUSSOS: ΔΟΡΥΛΑΙΟΥ 17, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-64.55.821 / MAX MARA BOUTIQUE: ΚΑΝΑΡΗ 2, ΚΟΛΩΝΑΚΙ, ΤΗΛ. 210-36.07.300 / AESTHET: ΒΑΛΑΩΡΙΤΟΥ 15, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-36.38.573 / H&M: WWW.HM.COM, SUN ΦΛΕΡΤ, ΑΡΧΕΛΑΟΥ 19, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 211-40.65.931 / FREE SHOP, ΣΚΟΥΦΑ 17, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 210-36.16.200

ΝΑΞΟΣ: ΜΥΗΣΗ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ

Ατελείωτες αμμουδιές, ορεινά παραδοσιακά χωριά, σπουδαία μουσεία και αρχαιολογικοί χώροι, εξαιρετικά τοπικά προϊόντα και μια σημαντική καλλιτεχνική κοινότητα στο πιο ποικιλόμορφο νησί των Κυκλάδων.

NAXOS: IMMERSION IN FLAVOUR AND CREATIVITY

Vast beaches, traditional villages, great museums and archaeological sites, amazing local products and a vibrant artistic community all come together on one of the most diverse islands of the Cyclades.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Νέες αφίξεις για φαγητό και ποτό στη Χώρα

Στο πιο κομβικό σημείο της Χώρας, στην αφετηρία του πεζόδρομου που οδηγεί στην Πορτάρα, το **The Naxos Apothecary** (τηλ. 22850-25.186) είναι η νησιωτική εκδοχή του ομορφότερου φαρμακείου της Αθήνας. Και αν στην αθηναϊκή του εκδοχή διαθέτει ένα καφέ με ροφήματα και κάρτα με λίγα πιάτα, εδώ οι συσχετισμοί αντιστρέφονται και λειτουργεί κυρίως ως εστιατόριο, με ένα μικρό πωλητήριο των προϊόντων Naxos Apothecary. Το μενού ξεδιπλώνει τις αρετές του στην κάρτα πρωινού με ελληνική ούγια και πιάτα όπως η στραπατσάδα με ντόπιο λουκάνικο και ξινοτύρι, ενώ το βράδυ ανεβάζει γαστρονομικές στροφές με κουζίνα γαστρομπιστρό λογικής από τον σεφ Βαγγέλη Στέρπα (με μακρά προϋπηρεσία στις Σεϋχέλλες), ο οποίος έχει εξαιρετική

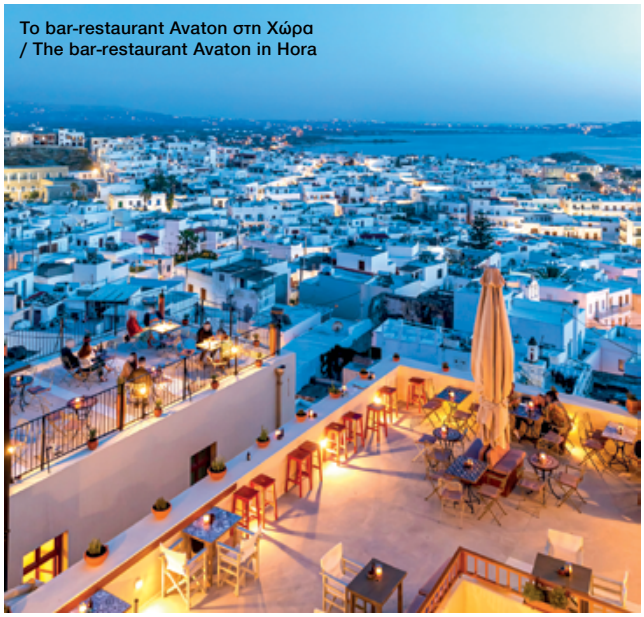
Hora's new entertainment venues

The Naxos Apothecary (tel. 22850-25.186) is the island version of Athens' most beautiful pharmacy, located in the heart of town at the start of the pedestrian street leading to the Portara. But, unlike the one in the Athens, which has a café serving herbal infusions and only a few dishes, this one focuses primarily on food and has a small sales area with Naxos Apothecary products. The restaurant's virtues begin with its Greek-inspired breakfast menu, which includes dishes such as "strapatsada" scrambled eggs with local sausage and xynotyro cheese. Dinner is a more sophisticated affair, with chef Vangelis Sterpas (formerly of Seychelles in Athens) working with high-quality ingredients to present a gastrobistro-style menu, with standouts including the potato bread with tarama and grilled shrimp, the trachanas (a type of fermented



Η Χώρα της Νάξου, όπως φαίνεται από την Πορτάρα / Hora, as seen from the Portara


Το The Naxos Apothecary στη Χώρα / The Naxos Apothecary in Hora


Το bar-restaurant Avaton στη Χώρα / The bar-restaurant Avaton in Hora

πρώτη ύλη στη φαρέτρα του. Ξεχωρίζουν το πατατόψωμο με ταραμά και ψητές γαρίδες, τα κεφτεδάκια τραχανά με αρωματικό γιαούρτι και μαρμελάδα ντομάτας, καθώς και το χταπόδι με φασολάκια στα κάρβουνα. Ιδανικό κλείσιμο η καρυδόπιτα, με ολόκληρα κομμάτια καρυδιού και γεμάτη, σιροπάτη σάρκα. Πολύ ενδιαφέροντα είναι και τα κοκτέιλ (επιμελημένα από την Πόπη Σεβαστού, bar manager των αθηναϊκών Nolan και Proveleggios) με ελληνικά spirits, όπως μια ελληνική εκδοχή της Μαργαρίτας με μαστίχα, Μαλαγουζιά, λεμόνι, αλάτι, καππαρόμηλα και σόδα. Όχι πολύ μακριά, στην ταράτσα του κτιρίου της πρώην Μονής Ουρσουλινών, το bar-restaurant **Avaton 1739** (τηλ. 22850-23.160) απλώνεται σε δύο μεγάλες βεράντες με πανοραμική θέα στη Χώρα, οι οποίες γεμίζουν με κόσμο κατά τη διάρκεια του ηλιοβασιλέματος. Ανοιχτό από το πρωί με brunch (ντοματαύγουλα με καβουρμά Νάξου, κρέμα φέτας και φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί), ενώ μετά τις 16.00 σερβίρει μια εστιατορική κάρτα, με τον σεφ Δημήτρη Δήμα να συνεργάζεται με βοσκούς και μικροπαραγωγούς από το νησί για την καλύτερη πρώτη ύλη. Δοκιμάστε την τερίνα ναξιώτικου αρνιού με πλιγούρι, ντοματί-


Ο Hurmas είναι νέα άφιξη στη Χώρα. / Newcomer Hurmas in Hora.

cracked wheat) “meatballs” with a refreshing yoghurt sauce and tomato marmalade, and the grilled octopus with beans. The walnut cake, with its large walnut chunks and syrup-soaked sponge, is the ideal finishing touch. Popi Sevastou (bar manager of Athens’ Nolan and Proveleggios) has curated interesting cocktails, including a Greek taste of Margarita with mastic liqueur, Malagousia wine, lemon, salt, capers and soda. Nearby, on the rooftop of a former Ursuline monastery, **Avaton 1739** (tel. 22850-23.160) is a bar-restaurant spread across two large terraces that become crowded at sunset due to the panoramic view on offer. It opens in the morning for brunch (eggs with tomato, Naxos kavourmas, feta cream and toasted sourdough bread) and serves a restaurant menu after 16:00, prepared by chef Dimitris Dimas, who collaborates with local livestock farmers and artisanal producers to source the best products. Try the Naxian lamb terrine with bulgur, confit cherry tomatoes and vine leaves, as well as the monastic dishes he has revived, which include lentils with turmeric-infused yoghurt, orange slices and a green grape, honey and hazelnut vinaigrette. The very good wine list is exclusively Greek and includes several naturals, while the cocktail menu includes options such as the Naxian Negroni, which combines Greek Mataroa gin, citron liqueur and vermouth. **Drink in Peace** (tel. 22850-22.005) is a new addition to **Prantouna Square** with a lovely veranda overlooking the bay. Wooden tables and white tablecloths create the atmosphere of a postmodern taverna, which is reflected in the menu designed by Sotiris Giannopoulos. The sea bass carpaccio is presented as a horiatiki salad, complete with cucumber pickle, capers, olives and tomato water, while the beef, lamb and pork kebab is glazed with red berries and served with a Florina pepper mayonnaise. At the bar, Achilleas Stavropoulos (former head bartender at London’s top cocktail bar Little Mercies) has created a cool selection of twisted classics: The Peach & Lemongrass is a take on the Tequila Gimlet, with homemade roasted peach cordial, lemongrass, fennel and basil oil, and the Sage & Cardamom is a new take on the Margarita, with sage and cardamom cordial. The same team is also behind **Fine August**, another newcomer to the scene. The all-day café bar on the coastal strip serves a tasty brunch (Naxian omelette with local graviera and potatoes), a street food-inspired dinner menu and well-executed cocktails. Just a few metres away, **Hurmas** (tel. 22852-

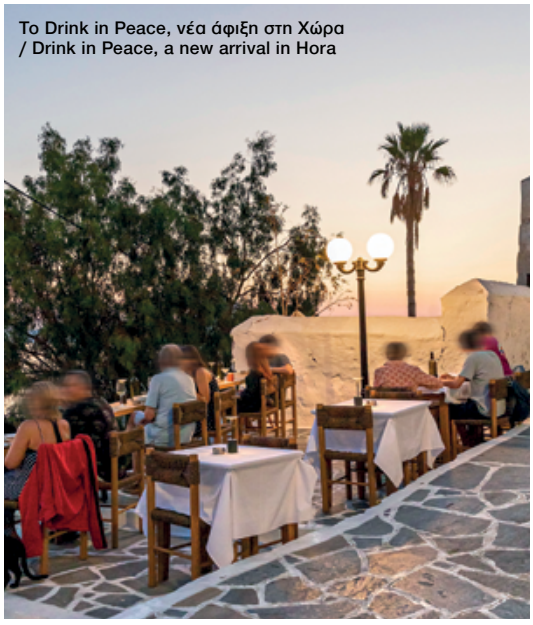


Η παραλία Πάνερμος / Panermos Beach

Στον απομονωμένο παραθαλάσσιο οικισμό του Λιώνα, σε ένα άγριο τοπίο με βράχια και ψηλά κύματα όταν το πιάνει ο καιρός, βρίσκονται τα Ντουζένια (τηλ. 22850-51.608), μια αρχετυπική ελληνική ψαροταβέρνα με ασβεστωμένο πλακόστρωτο. Η ψαριέρα έχει λίγο και καλό φρέσκο ψάρι, τα μαγειρευτά ημέρας (μελωμένο ιμάμ, μουσακάς, γεμιστά κ.ά.) έχουν σπιτική νοστιμιά και το δικό τους κρασί είναι αρκετά καλό. / The Douzenia is located in the remote seaside village of Lionas, with its wild, rocky landscape, strong winds, and crashing waves. This archetypal Greek fish taverna, complete with a cobbled courtyard, stands out from the crowd, serving very good freshly caught fish as well as a selection of other thoughtfully prepared classic dishes. Their house wine is also lovely.



Η ψαροταβέρνα Ντουζένια στον οικισμό του Λιώνα / The fish taverna Douzenia in the village of Lionas



To Drink in Peace, νέα άφιξη στη Χώρα / Drink in Peace, a new arrival in Hora



Η παραλία Άγιος Προκόπιος / Agios Prokopios Beach


Το Απανέμι στη Χώρα / Apanemi in Hora


Το νέο all-day café Afros στην παραλία Μικρή Βίγλα / The new all-day café Afros on Mikri Vigla Beach

ΝΕΑ ΑΦΙΞΗ ΣΤΗ ΜΙΚΡΗ ΒΙΓΛΑ

Στη μαγευτική Μικρή Βίγλα, που λόγω της μορφολογίας της και των ανέμων συγκεντρώνει την κοινότητα των kite surfers, φετινή άφιξη αποτελεί το all-day café Afros. Κομψή, καλαίσθητη αυλή με απρόσκοπτη θέα στους αμμόλοφους και στη θάλασσα και ένα μενού με fusion πιάτα με τοπικά προϊόντα, όπως τα ναξιώτικα τάκος με λούζα, λιαστή ντομάτα και κάππαρη, και η σαλάτα με ντόπιο πεπόνι, φλούδες γραβιέρας Νάξου, ζαμπόνι και πιπεριές χαλαπένιο. Λίστα κρασιών κυρίως με κυκλαδίτικες ετικέτες και κοκτέιλ επίσης με χρήση τοπικών υλικών (κίτρο, σιρόπια βοτάνων κ.ά.).

A NEW ARRIVAL IN MIKRI VIGLA

The magical Mikri (Little) Vigla Beach, which has become well-known among kitesurfers worldwide for its morphology and winds, recently welcomed the all-day café Afros. The elegant courtyard has an open view of the sand dunes and the sea, and the food menu features inventive fusion dishes made with local ingredients, such as Naxian tacos with louza (cured pork), sun-dried tomatoes and capers, or a salad of local melon with flakes of Naxos graviera, zamboni and jalapeno peppers. The wines are primarily from the Cyclades, and the cocktails include local ingredients such as citron and herb syrups.

νια κονφί, αμπελόφυλλα και τις μοναστηριακές συνταγές που έχει αναβιώσει, όπως οι φακές με γιαούρτι αρωματισμένο με κουρκουμά, φιλέτο πορτοκάλι, βινεγκρέτ με πράσινο σταφύλι, μέλι και φουντούκια. Αξιόλογη λίστα κρασιών αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα, με αρκετές επιλογές σε ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων, και λίστα κοκτέιλ με επιλογές όπως το Naxian Negroni με ελληνικό τζιν Mataroa, απόσταγμα κίτρου και βερμούτ. Νέα άφιξη το **Drink in Peace** (τηλ. 22850-22.005) στην **πλατεία Πραντούνα**, σε βεράντα με πανοραμική θέα στον κόλπο της Χώρας. Ξύλινα τραπέζια και λευκά τραπεζομάντηλα δημιουργούν μια αίσθηση μεταμοντέρνας ταβέρνας, κάτι που αντικατοπτρίζεται και στο μενού, επιμελημένο από τον Σωτήρη Γιαννόπουλο. Το καρπάτσιο λαβράκι στήνεται σαν χωριάτικη σαλάτα με αγγουράκια, κάππαρη, ελιές και νερό ντομάτας, και το κεμπάπ με μοσχαρίσιο, αρνίσιο και χοιρινό κιμά είναι γλασαρισμένο με κόκκινα μούρα και συνοδεύεται με μαγιονέζα πιπεριάς Φλωρίνης. Στο μπαρ, ο Αχιλλέας Σταυρόπουλος (πρώην head bartender στο κορυφαίο λονδρέζικο κοκτέιλ μπαρ Little Mercies) έχει στήσει μια λίστα με παραλλαγμένες εκδοχές κλασικών κοκτέιλ. Το Peach & Lemongrass είναι ένα διαφορετικό Tequila Gimlet με χειροποίητο cordial ψητού ροδάκινου, λεμονόχορτο, μάραθο και λάδι βασιλικού και το Sage & Cardamon είναι μια twisted Μαργαρίτα με cordial κάρδαμου και φασκόμηλου. Από την ίδια ομάδα και το επίσης καινούργιο **Fine August**, ένα all-day café-bar στην παραλιακή πιάτσα που διατηρεί ψηλά την ποιότητα, από το brunch (Naxian omelette με φρέσκια γραβιέρα Νάξου και ντόπιες πατάτες) μέχρι τη βραδινή (street food λογικής) κουζίνα και τα καλοφτιαγμένα κοκτέιλ. Λίγα μέτρα πιο μακριά από εκεί, νέα άφιξη και ο **Hurmas** (τηλ. 22852-00.264), που στεγάζεται σε ένα εντυπωσιακό νεοκλασικό κτίριο του 1905 στην προκυμαία. Ατμόσφαιρα μεταμοντέρνου, αστικού καφενείου, ενώ οι εξωτερικοί χώροι αναπτύσσονται σε επίπεδα κάτω από τη γηραιότερη χουρμαδιά της Νάξου. Το μενού κινείται σε δημιουργικούς μεζέδες, όπως το ξιδάτο χταπόδι με ρόκα, κάππαρη, δυόσμο και πράσο, τα σουβλάκια κουνουπίδι μαριναρισμένα με καπνιστή πάπρικα με σος ταχίνι και μια ενδιαφέρουσα εκδοχή της σακσούκα με σάλτσα ντομάτας, καπνιστή μελιτζάνα, μανιτάρια και

00.264) recently set up shop in an impressive neoclassical building dating from 1905 on the waterfront. The atmosphere is that of a post-modern city kafeneio, and the outdoor space is spread across a series of terraces beneath the island's oldest palm tree. The menu includes creative meze such as vinegar marinated octopus with rocket, capers, mint and leek; cauliflower souvlaki marinated with smoked paprika and served with tahini sauce; and a unique version of shakshuka eggs with tomato sauce, smoked aubergine, mushrooms and goat's cheese. The wine list includes labels from both local wineries and small estates from across the country. **Apanemi** (tel. 22850-26.787), a 2023 arrival, has acquired a second location on the Hora waterfront after first making a name for itself in Moutsouna, thanks primarily to the high-quality fish and seafood supplied by a privately owned fishing boat. The sun-dried octopus is delicious, as are the raw dishes (don't miss the white sea bream carpaccio) and pasta, particularly the spaghetti with fresh tuna, aubergine, basil and cherry tomatoes. New arrival. **The Locals** (tel. 22850-26.789) promotes Naxos' culinary heritage by collaborating with local artisanal producers and shepherds. The menu ranges from breakfast options such as courgette and Naxos cheese open pie and poached eggs to an all-day tapas selection featuring dishes such as

Πετρόχτιστος μύλος κοντά στην Απείρανθο
/ Stone-built mill near Apeiranthos



Η μαρίνα στη Χώρα / The marina at Hora



Η ταβέρνα Αξιώτισσα στο Καστράκι
/ Axiotissa taverna in Kastraki



Η παραλία Αμπράμ / Abram Beach



Η παραλία Άγιοι Θεόδωροι / Agioi Theodoroi Beach




Το κοκτέιλ μπαρ Belman στη Χώρα / The cocktail bar Belman in Hora


Το wine bar Οινοχώρος στη Χώρα / Oinohoros wine bar in Hora

κατσικίσιο τυρί. Η λίστα κρασιών περιλαμβάνει ετικέτες από τοπικά οινοποιεία και μικρά κτήματα του ελληνικού αμπελώνα. Περσινή άφιξη το **Απανέμι** (τηλ. 22850-26.787), η πολύ καλή ψαροταβέρνα της Μουτσούνας, που απέκτησε δεύτερο σημείο στη Χώρα, σε έναν μεγάλο χώρο δίπλα στη θάλασσα. Δουλεύουν σε μεγάλο βαθμό με ψάρια και θαλασσινά από το ιδιόκτητο καΐκι. Εξαιρετικό το λιαστό χταπόδι, πολύ καλή ποιότητα στα ωμά (μη χάσετε το καρπάτσιο σαργού) και ιδιαίτερη έμφαση στις μακαρονάδες, από τις οποίες ξεχωρίζει το σπαγκέτι με φρέσκο τόνο, μελιτζάνα, βασιλικό και ντοματίνια. Φετινή άφιξη το **The Locals** (τηλ. 22850-26.789), που αναδεικνύει τον γαστρονομικό πλούτο της Νάξου μέσα από συνεργασίες με μικρούς παραγωγούς και βοσκούς του νησιού. Ανοιχτό από το πρωί με πιάτα όπως η ανοιχτή κολοκυθόπιτα με τυριά Νάξου και αυγά ποσέ, για να ακολουθήσει ένα ολοήμερο μενού με τάπας, όπως η γαρίδα με κρέμα κόκκινης πιπεριάς, αρσενικό τυρί Νάξου και ντοματίνια σε ψωμί ή το καλαμάκι με ζαμπόνι, γραβιέρα, ντοματίνια και ελιές, αλλά και πλατό τυριών και αλλαντικών.

Από τα πιο καλαίσθητα wine bars στην Ελλάδα, ο **Οινοχώρος** (τηλ. 22853-01.507) διαθέτει στα ράφια του μια συλλογή με περισσότερες από 500 ετικέτες ελληνικού αμπελώνα, κυρίως από γηγενείς ποικιλίες, ενώ από τα ηχεία ακούγεται εκλεκτική σόουλ και μπλουζ μουσική. Ως συνοδευτικό με το κρασί έρχεται ένα χειροποίητο προζυμένιο ψωμί, που ζυμώνεται με κόκκινο κρασί, και επίσης ένα πλατό τυριών από μικρούς Ναξιώτες παραγωγούς και βιολογικά ντοματάκια και λαχανικά από τον ιδιόκτητο κήπο. Την τοπική μπαρ σκηνή αναβάθμισε αισθητά το υπέρκομψο **Belman**, ένα μικρό κοκτέιλ μπαρ που βρίσκεται στα σκαλοπάτια του Φάραγγα που οδηγούν στο **Κάστρο**. Με λευκό, μινιμαλιστικό εσωτερικό, απλώνεται και έξω στο πλακόστρωτο, δημιουργώντας μικρές γωνιές κάτω από μια μπουκαμβίλια και έναν φίκο. Στην επιμέλεια των ποτών, η Πόπη Σεβαστού έχει σχεδιάσει μια κάρτα χρησιμοποιώντας πολλά φρούτα εποχής, μπαχαρικά και φρέσκα μυρωδικά από τις Εγγαρές και παρασκευάζει εξαιρετικά γαστρονομικά κοκτέιλ που σερβίρονται με λιτές γαρνιτούρες. Ξεχωρίζουν το Belman Martini με τζιν, βότκα, σπιτικό βερμούτ, σέλερι και έλαιο από καμένο λεμόνι, και το No 47 με τεκίλα, μανιτάρια, cordial καρότου και εστραγκόν. Μερικά μέτρα πιο κάτω, η νέα άφιξη **Bebeka**, από την ομάδα του αθηναϊκού Juan Rodriguez, απλώνει τα μεταλλικά στρογγυλά τραπέζια της στη μικρή **πλατεία Φουφόπουλου**, ενώ εντός ένα πληθωρικό θεατρικό σύμπαν υποδέχεται τους επισκέπτες. Ενδιαφέρουσα κάρτα

shrimp cooked with a red pepper cream, local arseniko cheese and cherry tomatoes on a piece of toasted bread, and a skewer with zamboni ham, graviera cheese, cherry tomatoes and olives, as well as cheese and cold meat platters. **Oinohoros** (tel. 22853-01.507) is regarded as one of Greece's most appealing wine bars, with a collection of over 500 Greek labels, the majority of which feature native grape varieties, while an eclectic selection of soul and blues music plays over the speakers. Along with the wine, there is red wine-infused sourdough bread, a selection of Naxian cheese, and organic tomatoes and vegetables from the private garden. **Belman**, a small, super-elegant cocktail bar located on the Farangas steps leading up to the Kastro district, has given a significant boost to the local bar scene. Its white minimalist interior extends onto the cobblestones outside, creating cosy seating pockets beneath towering bougainvillea and ficus. Popi Sevastou, who curated the drinks, has created a menu featuring seasonal fruits, spices and fresh herbs from Eggares village, as well as exceptional gastronomic cocktails served with simple garnishes. Standouts include the Belman Martini, with gin, vodka, homemade vermouth, celery and burnt lemon oil, and the No 47, with tequila, mushrooms and a carrot-tarragon cordial. A few metres down the road, newcomer **Bebeka**, run by the team behind Athens' Juan Rodriguez, stands out for the round metal tables arranged across the small Foufopoulos Square, while the indoor area is very theatrical and the menu features interesting cocktails and snacks like the sun-dried tomato hummus with Karpenissi prosciutto chips and a fried tortilla.

Shopping in Hora

It's difficult to resist purchasing a piece by Naxos' renowned marble sculptors, and **Antico Veneziano** carries a nice selection, as well as new and vintage jewellery, in a gorgeous space decorated with antiques and old photographs of the island and located in the basement of an elegant townhouse in the **Kastro** district with characteristic archaic columns. Guy Pouzol's **Petalouda** gallery houses a fascinating collection of works by artists from all over the world and Naxos like the marble artist Ingbert Brunk. On a completely different note, don't miss out on shopping at what is arguably Greece's most beautiful and authentic traditional grocery store. **Tziblakis** has been open since 1943 and looks like a folklore museum, with unpretentious charm and shelves brimming with everything from dried pulses, nuts and fruit preserves to ceramic dishes,

Η παραλία Αγία Άννα / Agia Anna Beach



Το μπαρ Bebeka στη Χώρα / Bebeka bar in Hora



Η παραλία Χαβάη / Hawaii Beach



Το Philema (τηλ. 6980-168.391) της Ελένης Κοντοπίδη φέρνει τον επισκέπτη σε επαφή με την άυλη κληρονομιά της Νάξου, τους αυθεντικούς ανθρώπους του νησιού και αναδεικνύει τις γαστρονομικές και πολιτιστικές παραδόσεις του τόπου. Ανάμεσα στις πιο δημοφιλείς ξεναγήσεις είναι το Cheese and Wine Trails, που περιλαμβάνει επίσκεψη σε ένα αγρόκτημα με συμμετοχή στην παρασκευή τυριού και στη συνέχεια σε ένα αμπέλι για δοκιμή ντόπιων κρασιών, και το Olive Oil Tour, που προσφέρει ξενάγηση στο παλαιότερο ελαιόδεντρο της Νάξου, ηλικίας 5.000 ετών, αλλά και μια επίσκεψη σε ελαιώνα, καταλήγοντας σε παραδοσιακό ελαιοτριβείο όπου πραγματοποιείται γευστική δοκιμή. / Philema (tel. 6980-168.391) is a project by Eleni Kontopidi that aims to introduce visitors to Naxos' intangible heritage, the island's authentic people and its culinary and cultural customs. One of its most popular tours is Cheese and Wine Trails, which includes a visit to a farm and a chance to make cheese as well as a visit to a vineyard for wine tastings. The Olive Oil Tour is also popular, taking visitors to Naxos' oldest olive tree (estimated to be 5,000 years old), around an olive grove and then to a traditional olive mill for a tasting session.



Η Ελένη Κοντοπίδη, ιδιοκτήτρια του Philema / Eleni Kontopidi, owner of Philema



Το Antico Veneziano στη Χώρα / Antico Veneziano in Hora

κοκτέιλ και σνακ, όπως το χούμους λιαστής ντομάτας με τσιπς προσούτο Καρπενησίου και τηγανητή τορτίγια.

Αγορές στη Χώρα

Για γλυπτά Ναξιωτών μαρμαρογλυπτών, κοσμήματα καινούργια και vintage στο **Antico Veneziano**, που στεγάζεται σε έναν απαράμιλλης αισθητικής χώρο με έπιπλα αντίκες και παλιές φωτογραφίες της Νάξου, ο οποίος βρίσκεται στο υπόγειο ενός αρχοντικού του **Κάστρου** με τις χαρακτηριστικές αρχαϊκές κολόνες. Πολύ ενδιαφέρουσα και η συλλογή της γκαλερί **Petalouda** του Guy Pouzol, με έργα καλλιτεχνών από διάφορες χώρες, καθώς και τα εκπληκτικά γλυπτά από μάρμαρο του Ingbert Brunk. Απαραίτητη η στάση στο μπακάλικο του **Τζιμπλάκη**, ίσως το πιο όμορφο και αυθεντικά παραδοσιακό μπακάλικο στην Ελλάδα, που λειτουργεί αδιάλειπτα από το 1943 και μοιάζει με λαογραφικό μουσείο. Ένας ανεπιτήδευτος χώρος γεμάτος ασφυκτικά με κάθε λογής προϊόντα: από όσπρια, ξηρούς καρπούς και γλυκά του κουταλιού μέχρι κεραμικά σκεύη, καλάθια πλεγμένα στο χέρι και τσαμπούνες. Πολύ δυνατό το κομμάτι με τα τυριά, καθώς συνεργάζεται με πολλούς μικροβοσκούς που δεν έχουν αλλού διανομή.

Τα νέα μουσεία στο Φιλώτι

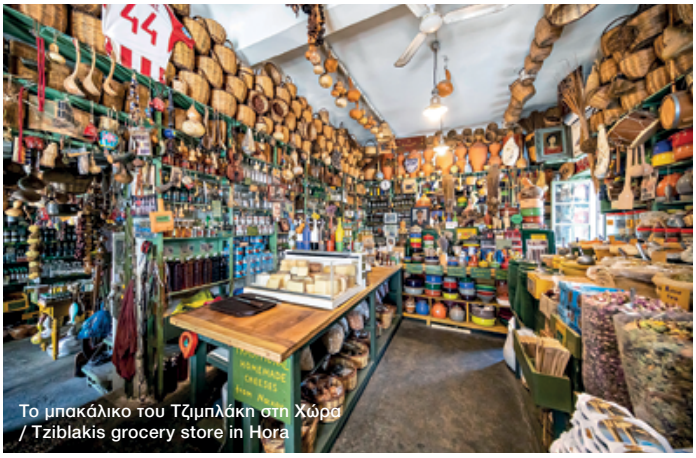
Τον Μάιο του 2022 άνοιξε για πρώτη φορά την πόρτα του στο κοινό το **Εκκλησιαστικό και Λαογραφικό Μουσείο Φιλωτίου**, δίπλα από την εκκλησία της **Παναγίας της Φιλωτίτισσας**. Στο λαογραφικό τμήμα, οι αίθουσες αναπαριστούν το εσωτερικό φιλωτίτικου σπιτιού της μεσοπολεμικής περιόδου με αυθεντική επίπλωση, ενδυματολογικά εκθέματα, αντικείμενα αγροτικής ζωής και μουσικά όργανα, ενώ εκτίθενται και ιερά κειμήλια και σκεύη της πολύχρονης ιστορίας της εκκλησίας. Λίγα μέτρα πιο μακριά, στα ενδότερα του χωριού, ο οραματιστής Νικόλας Μουστάκης προσπαθεί να αναβιώσει την **παραδοσιακή αγορά του Φασολά** –γνωστή ως η «γειτονιά των επαγγελματιών»– hand-woven baskets and tsambouna bagpipes. The cheese section is worth lingering in because it showcases the products of small-scale local cheese makers who do not have any other distributors.

Filoti's new museums

The **Ecclesiastic and Folklore Museum** in Filoti opened its doors to the public for the first time in May 2022, in a space right beside the **Panagia Filotitissas (Our Lady of Filoti) Church**. The folklore section consists of a series of rooms that recreate the interior of a typical Filoti house during the interwar period, complete with authentic furniture, decorations, clothing, agricultural tools, utensils and memorabilia. The other section houses sacred relics and objects used by Orthodox churches over the centuries. Not far away, the visionary Nikolas Moustakis is attempting to revive **Fasolas' traditional market** – known as the "tradesmen's neighbourhood" – by financing and overseeing the preservation of its old businesses and reopening them as public exhibition areas. His efforts have already resulted in the restoration of the smithy, the woodwork shop, the tailor's, the barber's, the impressive grocery store and Manolara's kafeneio, which reopened in 2022 as **Fasolas** (tel. 22850-31.167). On a cobbled veranda shaded by a big plane tree, it serves breakfast (kagianas eggs with carob rusks) and slightly creative, locally inspired dishes for lunch and dinner, such as pork rosto and skioufichta pasta with goat in a tomato stew and creamy cheese. The traditional residence, threshing floor, two windmills and bakery are all still being restored. Filoti also has a **numismatic museum**, located on the main road, which is regarded as having one of the most comprehensive collections of its kind in Greece: coins and paper money used in modern Greece and Cyprus, as well as exhibits about the history of currency.

Culinary stops in Apeiranthos

A relatively new arrival, **Stou Koutoupa** (tel. 22850-68.147) is a fantastic meze restaurant that serves a rotating menu based on available ingredients. It is notable for its unique dishes, such as potato and


Το μπακάλικο του Τζιμπλάκη στη Χώρα / Tziblakis grocery store in Hora

χρηματοδοτώντας και επιβλέποντας τη συντήρηση των παλιών μαγαζιών και το άνοιγμά τους ως επισκέψιμων χώρων. Έχουν ήδη αποκατασταθεί το σιδηρουργείο, το ξυλουργείο, το ραφείο, το κουρείο, το εντυπωσιακό παντοπωλείο και το παλιό καφενείο του Μανωλαρά, το οποίο επαναλειτουργεί από το 2022 με την επωνυμία **Fasolas** (τηλ. 22850-31.167). Εκεί, στην πλακόστρωτη βεράντα του κάτω από τον πλάτανο, σερβίρει πρωινό (καγιανά με παξιμάδι χαρουπιού) και ελαφρώς δημιουργικά πιάτα με τοπική ούγια, όπως το ρόστο με χοιρινό και σκιουφιχτά μακαρόνια και το κοκκινιστό κατσικάκι Νάξου με κρέμα τυριών. Γίνονται εργασίες αποκατάστασης στα εξής: παραδοσιακή κατοικία, αλώνι, δύο ανεμόμυλοι και φούρνος. Στον κεντρικό δρόμο του χωριού βρίσκεται και το **Νομισματικό Μουσείο**, ένα από τα πληρέστερα του είδους στην Ελλάδα: κέρματα και χαρτονομίσματα που κυκλοφόρησαν τους νεότερους χρόνους στην Ελλάδα και στην Κύπρο, αλλά και πολλά εκθέματα σχετικά με την ιστορία των νομισμάτων.

Γαστρονομικές στάσεις στην Απείρανθο

Σχετικά νέα άφιξη το εξαιρετικό μεζεδοπωλείο **Στου Κούτουπα** (τηλ. 22850-68.147), με μενού που αλλάζει καθημερινά σύμφωνα με τα προϊόντα της αγοράς και ξεχωρίζει για την πρωτοτυπία του με πιάτα όπως το μαντί πατάτας και φασκόμηλου, τα μοσχαρίσια μάγουλα στιφάδο και το απειραθίτικο ρόστο με κατσίκι. Συχνά στήνονται και αυτοσχέδια γλέντια με βιολιά. Τοπική καλομαγειρεμένη κουζίνα στον **Αμοργινό** (τηλ. 22850-61.733), που φημίζεται για το απειρανθίτικο ρόστο (εδώ με χοιρινό μπούτι) και το μπιφτέκι προβατίνας, ενώ για κρέας κλασική αξία αποτελεί ο **Λεφτέρης** (τηλ. 22850-61.333) για το διάσημο μπιφτέκι με μοσχαρίσιο κιμά, γεμιστό με γραβιέρα Νάξου και ντομάτα, αλλά και τις κοπές από ντόπια, σιτεμένα μοσχάρια.

Χαλκί: στην καρδιά της ενδοχώρας

Κομβικό σημείο του νησιού και άλλοτε σημαντικό πολιτιστικό και οικονομικό κέντρο, το Χαλκί είναι από τα βασικά χωριά της Νάξου με υψηλή αισθητική και καλλιτεχνικό χαρακτήρα. Εκ των ων ουκ άνευ η επίσκεψη στο μουσείο της ιστορικής **Ποτοποιίας Βαλληνδρά**, που λειτουργεί από το 1896, παράγοντας το διάσημο απόσταγμα από τα φύλλα της κιτριάς, καθώς και το παραδοσιακό **καφενείο του Γαλάνη** (τηλ. 22850-32.280), που σερβίρει κάτω από την κληματαριά αέρινα τηγανητά κεφτεδάκια,


Το Εκκλησιαστικό και Λαογραφικό Μουσείο Φιλωτίου / The Ecclesiastic and Folklore Museum in Filoti

sage manti dumplings, beef cheek stew and local rosto with goat. It is also famous for its impromptu musical performances. **Amorginos** (tel. 22850-61.733) is well-known for its pork rosto and mutton burgers, while **Lefteris**' taverna (tel. 22850-61.333) is a meat eater's favourite, with beef burgers stuffed with Naxos graviera and tomato as well as cuts of local aged beef.

Halki: The heart of the hinterland

Halki, a key crossroads and former cultural and financial centre, is one of Naxos' main villages, distinguished by its artistic character and sense of good taste. A visit to the historic **Vallindras Distillery** is a must; it


Το στούντιο του γλύπτη Ingbert Brunk στον Αζαλά / Ingbert Brunk's studio in Azalas


Το καφενείο Fasolas στο Φιλώτι / Fasolas' kafeneio in Filoti


Το ξυλουργείο στην παραδοσιακή αγορά του Φασολά στο Φιλώτι / The woodwork shop in Fasolas' traditional market in Filoti


Στου Κούτουπα, το μεζεδοπωλείο στην Απείρανθο / The meze restaurant Stou Koutoupa in Apeiranthos


Στο χωριό Χαλκί / In Halki village


Το παντοπωλείο στην παραδοσιακή αγορά του Φασολά, στο Φιλώτι / The grocery shop in Fasolas' traditional market in Filoti

λαδερά με σπιτικό χέρι και το πιο διάσημο γαλακτομπούρεκο του νησιού. Εξαιρετική είναι η πίτσα με ναξιώτικα προϊόντα (γραβιέρα, λούζα, ζαμπόνι κ.ά.) στο **Mitos ARTernative Bar** (τηλ. 22850-31.074) και θρυλική η πορτοκαλόπιτα της Χριστίνας στο γλυκοπωλείο **Γλυκειά Ζωή**.

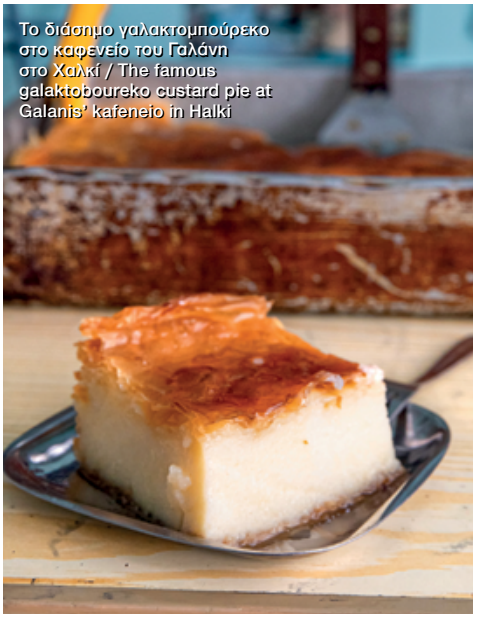
Αυθεντικά χωριάτικο σκηνικό στον Δαμαριώνα

Σε απόσταση 2,5 χλμ. από το Χαλκί βρίσκεται ο Δαμαριώνας, με τα πέτρινα σπίτια με τις καμάρες και τα πλακόστρωτα σοκάκια. Αξίζει μια στάση στην **ταβέρνα του Γανωτζή** (τηλ. 6906-508.361), με τη χαλικοστρωμένη αυλή κάτω από τις πορτοκαλιές και μικρές καλλιτεχνικές πινελιές από τον ιδιοκτήτη Νίκο Παπαδάκη. Από την υπαίθρια ψησταριά βγαίνουν ντόπια κρέατα της ώρας και από την κουζίνα κοκκινιστό κατσίκι ή βραστό με πατάτες. Ο κ. Παπαδάκης είναι και ο τελευταίος παραδοσιακός γανωματής του νησιού και προσφέρεται να δείξει το εργαστήριό του, που βρίσκεται μερικά μέτρα πιο μακριά. Στον Δαμαριώνα βρίσκεται επίσης η πολύ καλή ταβέρνα **Βασάλαινα** (τηλ. 22850-31.634) με καθαρά ελληνική κουζίνα από τοπικά προϊόντα, σε μια μαγική αυλή που θυμίζει Ελλάδα άλλων δεκαετιών. Χρησιμοποιούν αποκλειστικά δικά τους κρέατα και σερβίρουν τις

has been in operation since 1896 and produces a famous liqueur made from citron tree leaves. Another must-visit is the traditional kafeneio **Galanis** (tel. 22850-32.280), which serves beautifully light meatballs, vegetable stews and the island's most famous galaktoboureko custard pie under the shade of a climbing grapevine. **Mitos ARTernative Bar** (tel. 22850-31.074) serves excellent pizza topped with good local products (graviera, louza, zamboni, etc.), while **Glykia Zoi** is well known for Christina's legendary orange cake.

An authentic village setting at Damarionas

Damarionas is a quaint village about 2.5 kilometres from Halki, with stone houses, arched passageways and snaking cobbled streets. We recommend stopping at the taverna **Ganotzis** (tel. 6906-50.83.61) for its charming setting in a gravel-strewn courtyard, complete with artistic touches provided by the owner, Nikos Papadakis. Local meat cuts are cooked on the open-air grill, while the kitchen prepares dishes such as goat in tomato sauce or boiled with potatoes. Papadakis is also the last traditional tinsmith on the island, and he is willing to show you his nearby workshop. Damarionas is also home to the very good taverna **Vasalaina** (tel. 22850-31.634), which serves purely Greek cuisine made with local products in a charming courtyard that harks back to a Greece


Το διάσημο γαλακτομπούρεκο στο καφενείο του Γαλάνη στο Χαλκί / The famous galaktoboureko custard pie at Galanis' kafeneio in Halki


Η ταβέρνα του Γανωτζή στον Δαμαρίωνα / The taverna Ganotzis in Damarionas

καλύτερες τηγανητές πατάτες του νησιού, που τηγανίζονται σε μεγάλα τσικάλια σε φωτιά.

Δύο σημαντικά μουσεία στον Καλόξυλο

Εντυπωσιακή η συλλογή του **Λαογραφικού Μουσείου** του Φλώριου Χωριανόπουλου, το οποίο στεγάζεται σε σπίτι του 1832. Διαθέτει 30.000 αντικείμενα από όλη την Ελλάδα που σχετίζονται με παραδοσιακά επαγγέλματα (παντοπώλης, μαραγκός, τσαγκάρης, φωτογράφος, συνεργείο κ.λπ.). Ανάμεσά τους σκεύη καθημερινής ζωής, εργαλεία αγροτικής καλλιέργειας, συλλογές χαρτονομισμάτων, γραμματοσήμων και σχολικής ζωής, και ένα ολόκληρο παντοπωλείο του 1935! Στον επάνω όροφο λειτουργεί και πολεμικό μουσείο. Λίγα μέτρα πιο μακριά, το **Ergostasio Naxos** (τηλ. 22850-31.434), ένα νέο μουσείο στο ανακαινισμένο και επισκέψιμο ελαιοτριβείο της οικογένειας Βαλληνδρά με ιστορία σχεδόν 400 χρόνων. Εδώ λειτούργησε και η πρώτη εταιρεία ηλεκτρικής ενέργειας στη Νάξο, που παρείχε ρεύμα στην περιοχή από το 1923 – η σχετική ντιζελομηχανή εκτίθεται στον χώρο. Οι ξεναγήσεις κλείνουν με γευσιγνωσία σε εκλεκτά ελαιόλαδα από όλη την Ελλάδα, ενώ υπάρχει και καλαίσθητο καφενείο με χειροποίητα γλυκά και πίτες.

of a bygone era. The meat comes from the owner's farm, and the potatoes, fried in big pots over fire, are probably the best on the island.

Two important museums in Kaloxylos

Housed in a residence built in 1832, Florios Chorianopoulos' **Folklore Museum** boasts an impressive collection of approximately 30,000 exhibits from all over Greece related to traditional crafts and professions. These include daily utensils, farm equipment, banknote and stamp collections, school memorabilia and a recreation of an entire grocery store from 1935. There is also an exhibition space on the top floor that serves as a war museum. **Ergostasio Naxos** (tel. 22850-31.434) is a new museum housed in a 400-year-old restored olive mill owned by the Vallindras family. It was also Naxos' first electricity producer, providing power to the area in 1923 with a diesel engine, which is now one of its main exhibits. Tours of the museum conclude with a tasting session of eclectic olive oils from various parts of Greece, and there is also a charming café where you can snack on homemade desserts and pies.

Three great gastro-tavernas

Stou Vasilarakiou (tel. 22850-32.088) in **Kynidaros** began as a kafeneio in 1930, before becoming a butcher shop run by the Klouvatos


Το γλυκοπωλείο Γλυκειά Ζωή στο Χαλκί / The Glykia Zoi cake shop in Halki


Το Λαογραφικό Μουσείο του Φλώριου Χωριανόπουλου στον Καλόξυλο / Florios Chorianopoulos' Folklore Museum in Kaloxylos



Η παραλία Μικρή Βίγλα / Mikri Vigla Beach



Το νέο μουσείο Ergostasio Naxos στον Καλόξυλο / The new museum Ergostasio Naxos in Kaloxylos



Η παραλία Πλάκα / Plaka Beach



Η οικογένεια Μπαμπούνη του ομώνυμου παραδοσιακού τυροκομείου / The Babounis family owns a traditional dairy in Hora

ΤΟ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ

Το οικογενειακό τυροκομείο της οικογένειας Μπαμπούνη στην Αγιασσό έχει 70 χρόνια παράδοση στην κτηνοτροφία και στην τυροκομία, παράγοντας τυριά αποκλειστικά από δικό της αιγοπρόβειο γάλα. Τα ζώα τρέφονται με χλωρίδα από τις πλαγιές των βουνών και ξεδιψούν στη θάλασσα. Το κορυφαίο προϊόν της είναι το ΠΟΠ αρσενικό Νάξου, καθώς και το παλαιωμένο ξηρό ανθότυρο. Η παραγωγή περιλαμβάνει ακόμη παραδοσιακά τυριά, όπως θηλυκά, ανθότυρα, τουλουμοτύρια, ξινομυζήθρες και κομμούς. Μπορείτε να τα βρείτε στο πωλητήριό του τυροκομείου στη Χώρα.

TOP CHEESE

For the past 70 years, the Babounis family has raised sheep and goats and made cheese from their milk in the village of Agiassos. The animals graze on wild herbs and plants on the mountainside and drink seawater, giving their milk its distinct flavour. The Babounis dairy's main products are the PDO Naxos Arseniko and an aged, dry anthotyro. They also make traditional cheeses such as thyliko, fresh anthotyro, touloumotyri, xinomyzithra and kommos, all of which are available at diary's Hora shop.

Τρεις σπουδαίες γαστροταβέρνες

Η ταβέρνα **Στου Βασιλαρακιού** στον Κυνίδαρο (22850-32.088), καφενείο της δεκαετίας του 1930 και χασάπικο της οικογένειας Κλουβάτου, έχει πια εξελιχθεί σε μία από τις σημαντικότερες κρεατοταβέρνες της χώρας. Η ατμόσφαιρα καφενείου παραμένει, το χασάπικο είναι επίσης παρόν και κρύβει στα ψυγεία του υψηλής ποιότητας ντόπια κρέατα, και η νέα γενιά (ο Βασίλης και ο Άγγελος Κλουβάτος) δουλεύει με ιδιαίτερες κοπές και σιτέματα ενώ κάνει και τα δικά της αλλαντικά (εξαιρετικό το χοιρινό λουκάνικο με γραβιέρα και μπούκοβο και το πικάντικο μοσχαρίσιο). Επίσης, δύο σταθερά μαγειρευτά καθημερινά (κατσίκι κοκκινιστό και μοσχαρίσια παϊδάκια στη γάστρα) και ενημερωμένη λίστα κρασιών από τον κυκλαδίτικο κυρίως αμπελώνα. Η **Αξιώτισσα** στο **Καστράκι** (τηλ. 22850-75.107) του Γιάννη Βάσιλα και της Σοφίας Δημακοπούλου συμπληρώνει φέτος 24 χρόνια, χωρίς να έχει παρεκκλίνει ποτέ από τις μαγειρικές αξίες της και την προσήλωση στη βιολογική πρώτη ύλη. Μεγάλος όγκος των προϊόντων προέρχεται από την ιδιόκτητη φάρμα, το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και τα τυριά από απαστερίωτο γάλα είναι παραγωγής τους, ενώ συνεργάζονται με τη Μικρή Φάρμα Νάξου, παράγοντας από κοινού αλλαντικά. Η κουζίνα αντλεί επιρροές τόσο από το νησί όσο και από τη νοτιοανατολική Μεσόγειο. Μη χάσετε το αρνάκι στη λαδόκολλα με σκόρδο, κρεμμύδι, κεφαλοτύρι και δεντρολίβανο. Λίστα κρασιών σχεδόν αποκλειστικά με ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων από τον ελληνικό

family, and eventually one of the best meat restaurants in the country. The kafeneio atmosphere persists, as does the butcher shop, which stocks high-quality local meats in its refrigerators. The business has been passed down to the next generation of the Klouvatos family (brothers Vassilis and Angelos), who work with special cuts and ageing techniques and produce their own cold meats (excellent pork sausage with graviera and hot chilli flakes as well as spicy beef sausage). It also serves two specials every day (goat in tomato sauce and slow-roasted beef ribs), as well as an up-to-date selection of wine, primarily from Cycladic wineries. **Axiotissa** (tel. 22850-75.107), the taverna run by Giannis Vasilas and Sofia Dimakopoulou in **Kastraki**, celebrates its 24th anniversary this year, having never strayed from its culinary principles or commitment to organic ingredients. Many of the products used in the kitchen are sourced from the owners' farm; they also make their own extra virgin olive oil and cheeses from unpasteurised milk, and collaborate with the brand Mikri Farma Naxou to produce their own cold meats. The menu draws inspiration from both the island and the wider southeast Mediterranean, including dishes such as the excellent lamb that is slow roasted in greaseproof paper with garlic, onion, kefalotyri and rosemary. The wine list is almost entirely natural and Greek. **Thalassa** (tel. 22850-75.420) is a Greek-style bistro that has managed to stay off the tourist map despite being located not far away, in the boutique seaside hotel of the same name. Chef Fotis Pavlopoulos (who has worked in several Athenian restaurants) has created a unique and delicious cuisine using many local ingredients. Some of the menu



Στο εστιατόριο Thalassa στο Καστράκι / At Thalassa restaurant in Kastraki



Ο τελευταίος παραδοσιακός γανωτζής της Νάξου, Νίκος Παπαδάκης, στον Δαμαρίωνα / Naxos' last traditional tinsmith Nikos Papadakis in Damarionas



Η Ματίνα Κουβερτά της περίφημης ταβέρνας Ματίνα-Σταύρος στην Κόρωνο / Matina Kouverta of the Matina-Stavros taverna in Koronos


Ο Βασίλης Κλουβάτος, συνιδιοκτήτης της ταβέρνας Στου Βασιλαράκιού στον Κυνίδαρο / Vassilis Klouvatos, co-owner of taverna Stou Vasilarakiou in Kynidaros

αμπελώνα. Όχι πολύ μακριά από εκεί, «κρυμμένο» στο ομώνυμο μικρό, μπουτίκ παραθαλάσσιο ξενοδοχείο, το **Thalassa** (τηλ. 22850-75.420) είναι ένα –εκτός τουριστικής ατζέντας– ελληνικό μπιστρό. Ο σεφ Φώτης Παυλόπουλος (με εμπειρία σε αθηναϊκά εστιατόρια) δουλεύει ως επί το πλείστον με τοπικά υλικά σε μια ιδιωματική κουζίνα με πολύ ενδιαφέρον και νοστιμιά. Θα δοκιμάσετε εξαιρετικά ντολμαδάκια στον φούρνο που σερβίρονται με ξινομυζήθρα Νάξου, ένα υπέροχο, σιγοβρασμένο, σχεδόν καραμελωμένο χταπόδι, μουσακά με μοσχαρίσιο κιμά και αέρινη μπεσαμέλ και γλύκισμα κατσίκι λεμονάτο με κολοκυθάκια από τον κήπο.

Η εμβληματική ταβέρνα

Μία από τις καλύτερες ταβέρνες του νησιού, η **Ματίνα-Σταύρος** (τηλ. 22850-51.243) βρίσκεται στην **Κόρωνο**. Ένα σκηνικό με τραπέζια απλωμένα στο ασβεστωμένο πλακόστρωτο δίπλα σε παραδοσιακή βρύση, παλιές μεθύρες (πιθάρια) και γλάστρες

highlights include the excellent stuffed vine leaves that are cooked in the oven and served with Naxos xinomyzithra, the melt-in-your-mouth octopus, the mousaka with minced beef and a light bechamel, and the fall-off-the-bone goat in a lemon sauce with fresh courgette from the garden.

A landmark taverna

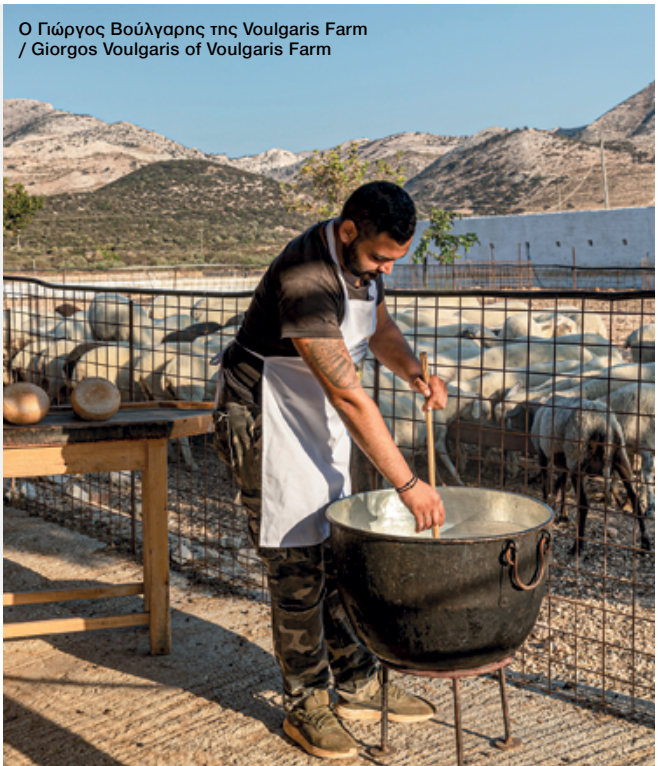
Matina-Stavros (tel. 22850-51.243), one of the island's best tavernas, is located in a beautiful setting in the village of **Koronos**, with tables arranged across a whitewashed, cobbled courtyard complete with a traditional water fountain, large clay pots and an abundance of basil and geranium plants. The Koumertas family uses high-quality ingredients from their own garden and the surrounding areato create delicious homey dishes such as sefoukloti pie with chard, savory, parsley, onion and rice, carefully selected local meats cooked in lemon or tomato sauce with chunky Naxian potatoes, and black-eyed pea and fennel salad.

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΗ ΦΑΡΜΑ

Το 1944, ο Γιώργος Βούλγαρης, γεωργός και κτηνοτρόφος, ίδρυσε ένα μικρό τυροκομείο για την επεξεργασία του δικού του γάλακτος. Ο γιος του, Στέφανος, διατήρησε την επιχείρηση με μικρό αριθμό ζώων και στη συνέχεια ο εγγονός Γιώργος Βούλγαρης αύξησε τον αριθμό των ζώων και μετέτρεψε πρόσφατα το τυροκομείο σε έναν σύγχρονο επισκέψιμο χώρο με αγάπη για την παράδοση. Η Voulgaris Farm (τηλ. 6986-304.698) είναι μια μεγάλη φάρμα με πρόβατα, κατσίκες, αγελάδες και κότες, που παρέχει στο κοινό διαφορετικές δραστηριότητες, όπως η συμμετοχή στη διαδικασία της τυροκόμησης, τα μαθήματα μαγειρικής τοπικών συνταγών και ο περίπατος στα περιβόλια και στις καλλιέργειες με δοκιμή τυριών και κυκλαδίτικων κρασιών.

FARM VISIT

Farmer Giorgos Voulgaris established a small dairy in 1944 to make cheese from his animals' milk. His son Stefanos continued the business, but only with a small number of animals, until his grandson, also named Giorgos, arrived to expand the farm and transform it into a modern space that respects tradition and welcomes visitors. Voulgaris Farm (tel. 6986-304.698) is a large farm with sheep, goats, cows, and chickens that offers visitors a variety of experiences, including cheese-making demonstrations, cooking classes with local recipes, and walks around the farm's cultivated areas, followed by a tasting of cheeses and Cycladic wines.


Ο Γιώργος Βούλγαρης της Voulgaris Farm / Giorgos Voulgaris of Voulgaris Farm



Η παραλία Λαγκούνα / Laguna Beach


Η Μαριάννα, η Σοφία και η Χαρά Αλιμπέρτη, ιδιοκτήτριες του Petrino Studios στην παραλία Αμπράμ / Marianna, Sofia and Chara Aliberti, owners of Petrino Studios at Abram Beach


Παρεκκλήσι κοντά στο Σαγκρί / A chapel near Sagri village


Το All about Olives στους Μύλους / All About Olives at Mili

με βασιλικό και γεράνια. Η οικογένεια Κουμερτά χρησιμοποιεί κορυφαίας ποιότητας προϊόντα από τους μπαξέδες της και από τη γύρω περιοχή, δικής της παραγωγής τυριά και τα μεταμορφώνει σε πιάτα σπιτικής νοστιμιάς, όπως η σεφουκλωτή (πίτα με σέσκουλα, μάραθο, μαϊντανό, κρεμμύδι και ρύζι), τα προσεκτικά επιλεγμένα ντόπια κρέατα που γίνονται ωραία λεμονάτα ή κοκκινιστά με χοντροκομμένες, κυδωνάτες ναξιώτικες πατάτες και τα μαυρομάτικα με μάραθο.

Σπιτικό φαγητό με θέα

Πάνω από την **παραλία Αμπράμ**, σε μια καλαίσθητη βεράντα με συκιές με απέραντη θέα, βρίσκεται το εστιατόριο του ξενώνα **Petrino Studios** (τηλ. 22850-63.272). Στην κουζίνα, η οικοδέσποινα και δεινή μαγείρισσα Σοφία Αλιμπέρτη μαγειρεύει με σπιτικό χέρι και υλικά από το νησί και τον κήπο της ένα διαφορετικό μενού τεσσάρων πιάτων κάθε μέρα, ενώ οι κόρες της σερβίρουν με αφοπλιστική φροντίδα και ευγένεια. Ανάλογα με την ημέρα, μπορεί να πετύχετε από χοιρινό κρασάτο σε σάλτσα με ντομάτα και ντοματάκια από τον μπαξέ τους, μπατούδο (πασχαλινή ναξιώτικη συνταγή με γεμιστό κατσικάκι), γεμιστά, χταπόδι με φάβα, λαγό στιφάδο ή μουσακά, ο οποίος έρχεται στο τραπέζι με ολόκληρο το ταψί και κόβεται επιτόπου.

Μύλοι: το κρυμμένο μυστικό

Οι **Μύλοι** είναι ένα πανέμορφο χωριό χωρίς αυτοκίνητα, με καλντερίμια, σκάλες, τρεχούμενα νερά. Ακολουθώντας το κεντρικό σοκάκι που καταλήγει στον πλάτανο με την πηγή, εμφανίζεται το πανέμορφο καφενείο **Η Κουκουβάγια και ο Μάστορας** (τηλ. 6943-212.475) του μελισσοκόμου Γαβριήλ Κονδύλη. Απόλαυση είναι ο ελληνικός καφές (προαιρετικά με μέλι) και οι προσεγμένοι μεζέδες, όπως το κατσίκι λεμονάτο, το χοιρινό κρασάτο και η κολοκυθοπαστίτσα. Στο ίδιο χωριό, ο ελαιοπαραγωγός Κώστας Καραβίας με το **All About Olives** (τηλ. 6988-690.919) διοργανώνει γευσιγνωσίες ελαιολάδου, οι οποίες περιλαμβάνουν βόλτα στον ελαιώνα και στους νερόμυλους του χωριού και καταλήγουν σε ένα τραπέζι κάτω από μια ελιά για τις δοκιμές. Στην περιοχή μετά τους Μύλους, στο **Φλεριό**, υπάρ-

Home-style food and a view

The **Petrino Studios** guesthouse's restaurant (tel. 22850-63.272) is perched above **Abram Beach** on a tasteful veranda with fig trees and an expansive view. Owner and talented cook Sofia Aliberti has created a four-course menu using ingredients from the island and her own garden, while her daughters manage the service with disarming care and kindness. Depending on the day, you may be able to choose between pork in a wine and tomato sauce (made with cherry tomatoes from their own garden), batoudo (stuffed goat), gemista (stuffed vegetables), rabbit stew or mousaka that arrives at the table in the tray it was baked in and is sliced on the spot.

Mili: A well-kept secret

Mili (or Myloi) is a picturesque, car-free village with winding cobblestone streets, quaint stone steps and freshwater springs. **I Koukouvagia kai o Mastoras** (tel. 6943-212.475), run by bee-keeper Gavriil Kondylis, is located on the main street leading to the spring with the large plane tree. The Greek coffee sweetened with honey is excellent, as is the meze, which includes goat in lemon sauce, pork with wine and a courgette omelette. Also in Mili, **All About Olives** (tel. 6988-690.919) is a company owned by olive oil producer Kostas Karavias, who organises walks around the olive grove and the village's watermills that end in tastings


Η Κουκουβάγια και ο Μάστορας στους Μύλους / I Koukouvagia kai o Mastoras in Mili







therocclub.com
Vouliagmeni, Athens Riviera

GRECOTEL


Το Τρανάμπελο, έξω από το Γλινάδο / Tranampelo on the outskirts of Glinado

χουν ο Κούρος του Φλεριού και ο Κούρος του Φαραγγιού στην Ποταμιά (πρώτο μισό του 6ου αιώνα π.Χ.), το αρχαίο λατομείο και το αρχαίο υδραγωγείο.

Το νέο οινοποιείο

Στο **Κάτω Σαγκρί**, σε μία από τις πιο εύφορες περιοχές της Νάξου σε υψόμετρο 300 μ., απλώνεται ο αμπελώνας του οινοποιείου **Terra Grazia** της Αγγελικής Γρατσία. Ένα μαγικό κτήμα συνολικής έκτασης 65 στρεμμάτων, που μεταξύ άλλων περιλαμβάνει και τον **πύργο Della Rocca-Grazia**, ένα ενετικό κτίσμα του 16ου αιώνα, που ανακαινίστηκε υποδειγματικά από την οικογένεια Γρατσία, όπως και το εκκλησάκι του **Αγίου Νικολάου του Τολεντίνο**. Η καλλιέργεια των αμπελώνων γίνεται με βιοδυναμικές πρακτικές, χρησιμοποιώντας φυσικά λιπάσματα και αρχές κυκλικής οικονομίας, τα δε υποπροϊόντα του αμπελώνα και του οινοποιείου ανακυκλώνονται ως οργανικά λιπάσματα, βελτιώνοντας τη γονιμότητα του εδάφους. Την επίβλεψη έχει αναλάβει ο κορυφαίος οινολόγος Κυριάκος Κυνηγόπουλος, με σπουδαία καριέρα στη Βουργουνδία. Στην αγορά τρεις ετικέτες κρασιών: το Fokiano, μονοποικιλιακό ροζέ από την ομώνυμη ποικιλία, το Mosaic, μια field μείξη λευκών ποικιλιών, και η πιο πρόσφατη προσθήκη, ένα πολύ εκφραστικό Ασύρτικο. Παρέχονται ξεναγήσεις (με ραντεβού στο τηλ. 6940-774.422) στους αμπελώνες και στις εγκαταστάσεις, που ολοκληρώνονται με γευσιγνωσία των κρασιών του οινοποιείου συνοδεία ντόπιων τυριών και αλλαντικών. Κάθε Αύγουστο, κατά την πανσέληνο, διοργανώνουν και ένα μεγάλο γλέντι μέσα στον αμπελώνα με τσαμπούνα και ναξιώτικη μουσική.

Πρωτοποριακό οινικό πρότζεκτ

Ο πανέμορφος αμπελώνας **Τρανάμπελο** της οικογένειας Μακρυδημήτρη βρίσκεται λίγο έξω από το **Γλινάδο**. Καλλιεργούν βιολογικά γηγενείς ποικιλίες και παράγουν δύο ετικέτες με πρακτικές ήπιων παρεμβάσεων: το Odd Blend, ένα field blend που συνδυάζει ερυθρές και λευκές ποικιλίες από τοπικά αμπέλια, και το Potamisi, που προέρχεται από την ομώνυμη ποικιλία που απαντά κυρίως στη Νάξο. Η επίσκεψη (τηλ. 6942-087.879) στον αμπελώνα περιλαμβάνει ξενάγηση στον χώρο του αμπελιού και οινογευσία συνοδεία τοπικών τυριών και βιολογικών λαχανικών από τον κήπο τους. Επιπλέον, διοργανώνουν το ετήσιο Ampeli


Η Άννα και η Αγγελική Γρατσία, ιδιοκτήτριες του Terra Grazia στο Κάτω Σαγκρί / Anna and Angeliki Gratsia, owners of Terra Grazia in Kato Sagri

at a big table under an olive tree. When leaving Mili for neighbouring **Flerio**, make time to visit the Kouros of Flerio and the Kouros of Faraggi (famous statues from the first half of 6th century BC) as well as the ancient quarry and aqueduct.

A new winery

Angeliki Grazia's **Terra Grazia** vineyard and winery is a charming estate located at an altitude of 300 metres in **Kato Sagri**, one of Naxos' most fertile areas. The 6.5-hectare site includes the 16th-century Venetian **Della Rocca - Grazia Tower**, which was lovingly restored by the Grazias family, as well as the chapel of **Saint Nicholas of Tolentino**. The grapes are grown using biodynamic practices, natural fertilizers and circular economy principles, and the by-products are recycled to create organic fertilisers that enrich the soil. The winery is overseen by Kyriakos Kynigopoulos, a top oenologist with a successful career in France's Burgundy region, and it produces three labels: the single-variety Fokiano rose; the Mosaic, a field mix of whites; and the most recent addition, a very expressive Assyrtiko. You can book a tour of the winery (by appointment only at 6940-774.422), which includes a view of the fields and facilities and concludes with a tasting, accompanied with local cheeses and cold meats. Meanwhile, every August, it hosts a large, village-style party in the vineyard featuring traditional Naxian music.

A pioneering wine project

Tranampelo, the Makrydimitris family's beautiful organic vineyard on the outskirts of **Glynado**, produces wines using native grape varieties: the Odd Blend, a field blend that combines red and white varieties from

REGENCY CASINOS

MONT PARNES • THESSALONIKI





ATHENS - THESSALONIKI

ONE WORLD OF ENDLESS ENTERTAINMENT

GAMING AREAS **RESTAURANTS** **LOUNGE** BARS

MUSIC STAGES **VIP** ROOMS

Visit our website

Follow us

21 + | HGC | RISK OF ADDICTION & LOSS OF ASSETS |
HELPLINE: 210 9237777 | PLAY RESPONSIBLY



Το εργαστήριο των Μανώλη Λιμπερτά και Αντώνη Περιστεράκη στον Δαμαλά / Manolis Libertas and Andonis Peristerakis' pottery studio in Damalas



Ο Tom von Kaenel, Ελβετός σχεδιαστής και καθηγητής, στο εργαστήριο Kalodromo / Swiss designer and professor Tom von Kaenel at his Kalodromo studio.



Έργο από την έκθεση «Φευγαλέο και Αιώνιο» / Artwork from the exhibition "Fleeting and Eternal"

Fest, που φέτος θα πραγματοποιηθεί στις 14 και 15 Σεπτεμβρίου. Το διήμερο περιλαμβάνει μουσική κυρίως funk, garage και rock 'n' roll, προβολές μικρού μήκους ταινιών, μαγειρική από την ομάδα του αθηναϊκού εστιατορίου Λινού Σουμπάσης & ΣΙΑ. Πολύ ενδιαφέρουσα επίσης είναι και η συνεργασία του Κωνσταντίνου Μακρυδημήτρη με τον εξαίρετο οινοποιό Λευτέρη Αναγνώστου στο πρότζεκτ **Ekho Wines**, μέσω του οποίου προσπαθούν να επαναπροσεγγίσουν αμπελουργικές περιοχές της χώρας που βρίσκονται σε απομονωμένα και δύσκολα προσβάσιμα σημεία και να παραγάγουν κρασιά. Στη Νάξο ανακάλυψαν έναν ορεινό αμπελώνα ηλικίας 150 χρόνων και άνω, σε υψόμετρο 600 μ. στους πρόποδες του **όρους Ζα**, ο οποίος περιλαμβάνει ποικιλίες όπως Ποταμίσι, Αηδάνι και την άγνωστη Καραϊμπραΐμ. Από αυτόν προέρχονται τα σταφύλια για το Ekho White, ενώ ένας άλλος αμπελώνας, ηλικίας 50 ετών και σε απόσταση ενός χιλιομέτρου από τη θάλασσα, δίνει το Φωκιανό και, σε μικρό ποσοστό, μια άγνωστη λευκή ποικιλία, το Μπαστάρδικο, για το Ekho Rosé.

Οι καλλιτέχνες του νησιού

Στον **Δαμαλά**, το εργαστήριο των **Μανώλη Λιμπερτά και Αντώνη Περιστεράκη** ξεχωρίζει για τα πολύχρωμα κεραμικά του, που συνδυάζουν την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές. Οι δημιουργίες τους βασίζονται στην τεχνική του οξειδωτικού ψησίματος και περιλαμβάνουν αντιγραφές αρχαίων ναξιακών κεραμικών, όπως η λαφιατοτάιστρα, ο αρμεός και το τυρομέθυρο. Στον απομονωμένο **Αζαλά** βρίσκεται το εντυπωσιακό ατελιέ και πωλητήριο του Γερμανού καλλιτέχνη **Ingbert Brunk** (επισκέψιμο με ραντεβού, τηλ. 22850-68.260), ο οποίος ζει μόνιμα στο νησί εδώ και 40 χρόνια. Δημιουργεί έργα από μάρμαρο και συμμετέχει σε εκθέσεις γλυπτικής σε όλη την Ευρώπη. Ο Tom von Kaenel, Ελβετός σχεδιαστής και καθηγητής, στο εργαστήριό του, που ονομάζει **Kalodromo**, δημιουργεί χρηστικά μαρμάρινα αντικείμενα, ενώ σε συνεργασία με την οικογένεια Καρποντίνη κατασκευάζει και αριστουργηματικά μαρμάρινα φωτιστικά. Τα έργα του συνδυάζουν επιρροές από αρχαία ελληνικά γλυπτά, την ελληνική μυθολογία και τα

ΚΥΚΛΑΔΙΚΟ ΦΩΣ

Πολύ ενδιαφέρουσα η έκθεση «Φευγαλέο και Αιώνιο» που διοργανώνει η Art of Life Collective, η οποία αποτελείται από πέντε γυναίκες απόφοιτες του τμήματος Εικαστικών Τεχνών ΑΠΘ και την εικαστική επιμελήτρια Λίλα Νικολάου. Οι καλλιτέχνιδες εμπνέονται από το κυκλαδικό φως και με θεματική την αέναη μυστικιστική σχέση ζωής και θανάτου παρουσιάζουν έργα με διαφορετικές υλικότητες και υφές, όπως το φως που διαπερνά το ναξιώτικο μάρμαρο, η αντανάκλαση του έγχρωμου γυαλιού ή ένα μεταλλικό τάμα ως σύμβολο θυσίας. Οι καλλιτέχνιδες είναι οι: Ειρήνη Άψυχου, Αλεξία Γραμμενίδου, Άλκηστη Παναγιωτοπούλου, Φρειδερίκη Παπασταυροπούλου, Μάρσυ Συρεγγέλα. Επιμέλεια: Λίλα Νικολάου, Ειρήνη Άψυχου.
• 18-29 Σεπτεμβρίου, Πολιτιστικό Κέντρο Νάξου – πρώην Σχολή Ουρσουλινών, Χώρα Νάξου

CYCLADIC LIGHT

The "Fleeting and Eternal" exhibition, organised by the Art of Life Collective, is a fascinating display hosted at the Naxos Cultural Centre, formerly the Ursuline School. This collective, comprising five female graduates from the Visual Arts Department of Aristotle University of Thessaloniki (AUTH), explores the profound theme of the eternal and mystical relationship between life and death, inspired by the Cycladic light. The exhibition presents works that utilise diverse materials and textures, such as the light-penetrated Naxian marble, reflective coloured glass, and metal tamata as symbols of sacrifice. The participating artists are Irini Apsychou, Alexia Grammenidou, Alcisti Panagiotopoulou, Frederiki Papastauropoulou, and Marsy Syreggela. The exhibition is curated by Lila Nikolaou and Irini Apsychou.
• 18-29 September, Naxos Cultural Centre – Former Ursuline School, Naxos Town

local vines; and the Potamisi, which stems from the grape variety of the same name, which is found primarily on this island. Tours of the vineyard (tel. 6942-087.879) include a walk through the grapevines as well as tastings accompanied with local cheeses and organic vegetables grown on-site. They also organise the annual Ampeli Fest, which this year will take place on September 14 and 15. The two-day event features music (primarily funk, garage, and rock 'n' roll), short film screenings and cooking classes with the team from the renowned Athenian restaurant Linou Soumpasis & Sia. Another intriguing initiative is the collaboration between Konstantinos Makrydimitris and the exceptional vintner Lefteris Anagnostou. Their **Ekho Wines** project aims to maximise the potential of vineyards in remote or difficult-to-access areas. In Naxos, for example, they discovered a 150-year-old vineyard at an altitude of

NEO CUPRA FORMENTOR

ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΝΙΩΘΕΙΣ ΛΕΓΕΤΑΙ ΕΜΜΟΝΗ

Δεν είναι απλά αγάπη. Είναι μια εμμονή τόσο ισχυρή που θα καθορίσει το ποιος είσαι.
Το καταλαβαίνεις αμέσως. Το καταλαβαίνεις όταν δεν μπορείς να σταματήσεις να σκέφτεσαι
τον νέο δυναμικό σχεδιασμό ή τις ζάντες αλουμινίου. Όταν δεν μπορείς να βγάλεις
από το μυαλό σου τα νέα πίσω φώτα infinite LED.
Γιατί μόλις δεις το νέο CUPRA Formentor, δεν θα σταματήσεις να το βλέπεις.

CUPRA

Μέση κατανάλωση: 0,4 – 6,4 lt/100km. Μέσες εκπομπές CO2 10 - 146g/km (κύκλος WLTP)

Autohellas Group



Στο Fish and Olive της κεραμίστριας Katharina Bolesch και του σχεδιαστή κοσμημάτων Alexander Reichardt, στο Χαλκί / Ceramist Katharina Bolesch and jewellery designer Alexander Reichardt at Fish and Olive in Halki



Η Μάρσυ Συρεγγέλα, ιδιοκτήτρια του Eros Y Alma στο Χαλκί / Designer Marsy Syreggela at Eros Y Alma in Halki

μοντέρνα κινήματα των ’50s και ’60s. Το εργαστήριο είναι επισκέψιμο (τηλ. 6996-535.590), με υπαίθρια γλυπτοθήκη ανάμεσα σε φραγκοσυκιές και λεβάντες. Στο **Χαλκί** συναντάμε το **Fish and Olive** (τηλ. 22850- 32.829) της κεραμίστριας Katharina Bolesch και του σχεδιαστή κοσμημάτων Alexander Reichardt. Η ελιά και τα ψάρια, αλλά και τα λουλούδια και οι βάτραχοι, είναι κάποια από τα μοτίβα που επαναλαμβάνονται στα έργα τους. Στο χωριό διαθέτουν τρεις χώρους υψηλής αισθητικής. Το επισκέψιμο εργαστήριό τους, μια γκαλερί με έργα τέχνης (δικά τους και άλλων καλλιτεχνών), καθώς και μια μπουτίκ με πιο χρηστικά αντικείμενα, όπως κεραμικά, μαρμάρινα φωτιστικά, φουλάρια με prints, μαρμάρινα σκεύη κ.ά. Στο **Χαλκί** και το **Eros Y Alma** της εξαιρετικά ταλαντούχας σχεδιάστριας Μάρσυ Συρεγγέλα, η οποία δημιουργεί μοναδικά χειροποίητα κοσμήματα και διακοσμητικά φτιαγμένα με βασικό υλικό το γυαλί, με την τεχνική tiffany βιτρό, στα οποία αιχμαλωτίζει αληθινά αποξηραμένα φυτά (από τον ανθό του μπρόκολου και άγρια καρότα μέχρι ορτανσίες κ.ά.). Επίσης στο **Χαλκί**, σε ένα πανέμορφο νεοκλασικό αρχοντικό του 1932 στεγάζεται το **Μαρμαίρω** (τηλ. 6984-025.675) με τις δημιουργίες από ναξιώτικο μάρμαρο των αδελφών Μανώλη και Δέσποινας Καπίρη.



Το χωριό Απόλλωνας / Apollonas village

600 metres in the foothills of **Mount Za**, which includes grape varieties such as Potamisi and Aidani, as well as the virtually unknown Karaibraim. This vineyard produces grapes for the Ekho White, while another, which is 50 years old and only a kilometre from the sea, produces Fokiano grapes and, in smaller quantities, an unknown white variety known as Bastardiko for the Ekho Rosé.

The island’s artists

Manolis Libertas and **Andonis Peristerakis**’ pottery studio in **Damalas** is well known for its colourful ceramics that combine traditional and contemporary techniques. The pieces are inspired by ancient Naxian pottery, such as milk pails and cheese jars, and are fired using the oxidation technique. **Ingbert Brunk**, a German artist who settled on the island 40 years ago, has an impressive studio and showroom in remote **Azalas** (tel. 22850-68.260 for an appointment). His marble sculptures are inspired by motifs such as chitons, spirals and boats, and have been exhibited throughout Europe. Tom von Kaenel, meanwhile, is a Swiss designer and professor whose studio, **Kalodromo**, displays his unique marble utilitarian pieces as well as a series of incredible lamps created in collaboration with the Karpontinis family. Von Kaenel’s work combines elements of ancient Greek sculpture and mythology with modernist movements from the 1950s and 1960s. His showroom (tel. 6996-535.590), open to the public, features a sculpture gallery nestled among the garden’s prickly pear and lavender bushes. Ceramist Katharina Bolesch and jewellery designer Alexander Reichardt founded **Fish and Olive** (tel. 22850- 32.829) in **Halki**. As the name implies, olives and fish are common motifs in their work, as are flowers and frogs, among other things. The couple has three lovely spaces in the village: their studio, which is open to the public, a gallery displaying their own and other artists’ work, and a boutique selling utilitarian ceramics, marble lamps, scarves with attractive prints as well as marble kitchen and tableware. **Eros y Alma**, created by the exceptionally talented designer Marsy Syreggela, is also located in **Halki**. Syreggela creates unique pieces of jewellery and decorative items by hand, primarily using glass and the Tiffany technique to capture real dried plants. **Marmairo** (tel. 6984-025.675) is another interesting space in Halki, housed in a beautiful neoclassical townhouse from 1932 and displaying the Naxian marble creations of siblings Manolis and Despina Kapiris.



While on vacation, don't forget those who are left behind

Support Doctors of the World
So no one stays alone

DONATE
www.mdmgreece.gr
#LeaveNoOneBehind

ΓΙΑΤΡΟΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

ΜΗΛΟΣ: ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΩΝ ΧΡΩΜΑΤΩΝ

Τοπίο απόκοσμο, σεληνιακό και μαγικό, παραλίες παγκοσμίου φήμης, με κρυστάλλινα νερά και ψαράδικα λιμανάκια σαν πίνακες ζωγραφικής, σε ένα πανέμορφο, πολύ ιδιαίτερο ηφαιστειογενές νησί των Κυκλάδων.

MILOS: ISLAND OF COLOURS

This beautiful and unique volcanic island in the Cyclades archipelago boasts otherworldly landscapes, world-class beaches with crystal-clear waters, and postcard-perfect fishing harbours.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Τα σημαντικότερα αξιοθέατα

Πρωτεύουσα του νησιού είναι η **Πλάκα**, ένας από τους ομορφότερους παραδοσιακούς οικισμούς των Κυκλάδων, με πλακόστρωτα σοκάκια, καλοδιατηρημένα σπίτια με ανθισμένες βουκαμβίλιες και το ενετικό κάστρο του 13ου αιώνα στην κορυφή. Για συγκλονιστική θέα στο ηλιοβασίλεμα, περπατήστε μέχρι το κάστρο κάνοντας στάση στις εκκλησίες **Παναγιά Σκινιώτισσα** και **Παναγιά της Θαλασσίτρας** ή κατευθυνθείτε στον ναό της **Παναγίας της Κορφιάτισσας** με τα «Μάρμαρα», την αυλή της με τις μαρμάρινες επιτύμβιες πλάκες από την παλιά πρωτεύουσα Ζεφυρία. Εντός του οικισμού, σε υπέροχο νεοκλασικό κτίριο του Ερνέστου Τσίλλερ του 1870, στεγάζεται το **Αρχαιολογικό Μουσείο** με ευρήματα από τις αρχαίες πόλεις Φυλακωπή και Κλήμα –ξεχωρίζει το γυναικείο ειδώλιο «Η Κυρά της Φυλακωπής»–, γλυπτά και ανάγλυφα κλασικών και ρωμαϊκών χρόνων, κτερίσματα από πρόσφατες ανασκαφές σε αρχαία νεκροταφεία του νησιού και ένα αντίγραφο της Αφροδίτης της Μήλου, δωρεά του Μουσείου του Λούβρου, όπου εκτίθεται το πρωτότυπο. Στη φυσική προέκταση της Πλάκας ακολουθεί ο παραδοσιακός οικισμός **Τρυπητή** με τους παλιούς ανεμόμυλους, ενώ διαθέτει και μικρό **Λαογραφικό Μουσείο** (με ραντεβού στο τηλ. 22870-21.292) στο παλιό κτίριο της κοινότητας, με αντικείμενα από την περιοχή (κεραμικά, παιδικά παιχνίδια, κουζινικά,

The key sites

Plaka, the island's capital, is one of the most picturesque villages in the Cyclades, with cobblestone streets, well-kept old houses covered with bougainvillaea, and a 13th-century **Venetian Castle** at the top. Take a walk up to the castle for stunning sunset views, stopping at the churches of **Panagia Skiniotissa** and **Panagia Thalassitra** along the way, or visit the Church of **Panagia Korfiatissa**, whose courtyard is lined with marble tombstones from Zephyria, the ancient capital.

The **Archaeological Museum** of Milos is located in the village, in a splendid neoclassical building built by Ernst Ziller in 1870. The museum displays finds from the ancient cities of Phylakopi and Klima – the female figurine known as the "Lady of Phylakopi" is particularly interesting – sculptures and reliefs from classical and Roman times, votive offerings from recent excavations of ancient cemeteries, and a replica of the world-famous statue of the Aphrodite of Milos donated by the Louvre in Paris, which houses the original.

Plaka extends into another traditional settlement, **Trypiti**, with old windmills and a small **Folklore Museum** (by appointment, tel. 22870-21.292) in an old community centre that contains everyday household objects (including ceramics, toys, kitchenware, handicrafts, and books), farming and fishing implements, and small replicas of workspaces such as a dairy and a cobbler's.

Some of the island's most important archaeological sites are in

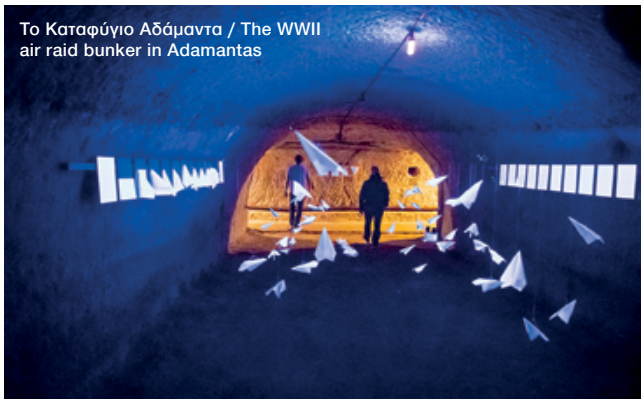
Η παραλία Σαρακήνικο / Sarakiniko Beach

εργόχειρα, βιβλία κ.ά.), αγροτικά και αλιευτικά εργαλεία και αναπαραστάσεις χώρων εργασίας, όπως το τυροκομείο και το τσαγκαράδικο. Στην ευρύτερη περιοχή βρίσκονται μερικά από τα πιο σημαντικά αρχαιολογικά αξιοθέατα του νησιού: οι παλαιοχριστιανικές **Κατακόμβες**, ένα περίπλοκο δίκτυο μήκους 185 μέτρων με υπόγειους τάφους λαξευμένους σε ηφαιστειακό τόφφο (μαλακό πέτρωμα), το σημείο όπου βρέθηκε το 1820 το άγαλμα της Αφροδίτης της Μήλου από έναν χωρικό και το αναστηλωμένο **Αρχαίο Θέατρο**, ένα από τα καλύτερα σωζόμενα αρχαία θέατρα των Κυκλάδων, με εξαιρετική ακουστική. Από εκεί ακολουθήστε το μονοπάτι που οδηγεί στην ψηλότερη κορυφή του νησιού (751 μ.) και στον ναό του **Προφήτη Ηλία** για πανοραμική θέα σε όλο το νησί από ένα εκκλησάκι χτισμένο πάνω στα ερείπια της Ακρόπολης της αρχαίας πόλης του Κλήματος. Συνέχεια στο λιμάνι του **Αδάμαντα**, ένα από τα μεγαλύτερα φυσικά λιμάνια της Μεσογείου, αλλά και κέντρο της τουριστικής ζωής του νησιού. Πολύ κοντά στην προβλήτα του λιμανιού συναντάμε τον σπάνιας αρχιτεκτονικής ναό της **Αγίας Τριάδας**, όπου φιλοξενείται το Εκκλησιαστικό Μουσείο με αξιόλογα δείγματα της μηλαίικης εκκλησιαστικής παράδοσης και εικόνες των ονομαστών Κρητικών αγιογράφων Εμμανουήλ και Αντωνίου Σκορδίλη (17ος αι.), το **Καταφύγιο Αδάμαντα**, παλιό πολεμικό καταφύγιο από την περίοδο του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου, που πλέον φιλοξενεί κατά καιρούς εκθέσεις τέχνης. Μην παραλείψετε την επίσκεψη στο **Μεταλλευτικό Μουσείο**, που αφηγείται τη γεωλογική ιδιαιτερότητα και τη μακρόχρονη μεταλλευτική ιστορία του νησιού μέσα από αυθεντικά εργαλεία εξόρυξης, συλλογές μεταλλευμάτων και ορυκτών, φωτογραφίες και ντοκιμαντέρ με μαρτυρίες παλιών μεταλλωρύχων. Το μουσείο έχει επιμεληθεί και τη σειρά χαρτών και ξεναγήσεων Miloterranean Geo Walks με έξι διαδρομές γεωλογικού ενδιαφέροντος (Βάνι, Ηφαίστειο, Θειωρυχεία, Αγγεριά, Σαρακήνικο και Νύχια). Αξίζει να επισκεφθείτε και τον αρχαιολογικό χώρο της **Φυλακωπής**, της σημαντικότερης πόλης του προϊστορικού Αιγαίου.

Οι εντυπωσιακές παραλίες

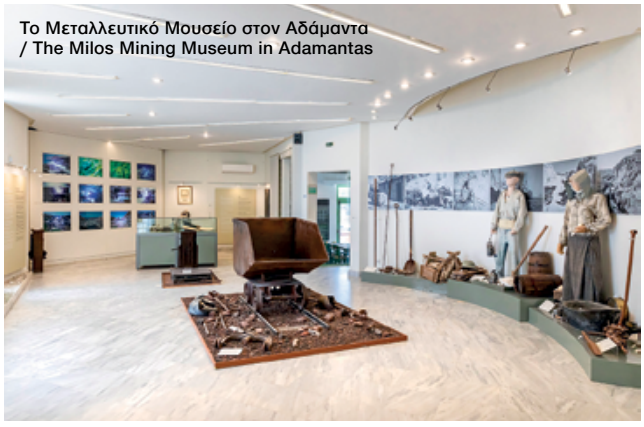
Προικισμένη από τη φύση με περισσότερες από 75 παραλίες, η Μήλος προσκαλεί τους επισκέπτες της σε γεωμορφολογικά αξιοπερίεργα τοπία και νερά σε όλες τις αποχρώσεις του μπλε. Εντός του κόλπου της Μήλου βρίσκεται η **Αχιβαδολίμνη**, μια λευκή αμμουδιά (η μεγαλύτερη του νησιού) με ρηχά βαθυγάλανα νερά. Φημισμένη παραλία στον βορρά (και μία από τις ομορφότερες και πιο πολυφωτογραφημένες στον κόσμο) είναι το **Σαρακήνικο**, με ολόλευκους ηφαιστειακούς τόφφους που θυμίζουν σεληνιακό τοπίο και θαλασσινές στενωπούς με σμαραγδένια νερά. Στην ίδια κατεύθυνση είναι επίσης ο **Φυροπόταμος**, με γαλαζοπράσινα νερά, αρμυρίκια και εντυπωσιακά σμιλεμένους βράχους, κατάλληλους για βουτιές και ψάρεμα, και η προστατευμένη από τα μελτέμια **Πλάθιενα** με ψιλή άμμο και όμορφη θέα στις νησίδες **Αρκούδες**. Ανατολικότερα, παραμένοντας στη βόρεια ακτογραμμή, συναντάμε την αμμώδη παραλία **Μύτακας**, με διαυγή τιρκουάζ νερά, την **Αλογομάντρα**, με καταγάλανα νερά και φυσική σκιά από έναν επιβλητικό λευκό, καμπυλωτό βράχο, και την αμμουδερή **Πάχαινα**, με αρμυρίκια και beach bar. Με κατάβαση από ένα λαξευμένο στα βράχια μονοπάτι είναι προσβάσιμος ο **Παπάφραγκας**, μια φυσική πισίνα μέσα σε ένα


Το Αρχαίο Θέατρο, μεταξύ των οικισμών Τρυπητή και Κλήμα / The Ancient Theatre between the settlements of Trypiti and Klima


Το Καταφύγιο Αδάμαντα / The WWII air raid bunker in Adamantas

the greater Plaka area, including the early Christian **Catacombs**, a 185-metre-long network of underground tombs dug into the soft volcanic rock, or tuff; the location where the Aphrodite of Milos was discovered in 1820 by a villager; and the restored **Ancient Theatre**, one of the best-preserved in the Cyclades and with excellent acoustics. From the theatre, take the footpath to the island's highest summit (751 m) and the **Church of Profitis Ilias**, which was built on the ruins of Klima's ancient acropolis and offers panoramic views of the entire island.

Adamantas is one of the Mediterranean's largest natural harbours and the island's tourism hub. The **Church of Agia Triada**, located near the pier, is an architectural gem and home to the **Ecclesiastical Museum**, which features magnificent examples of vernacular church art and icons by the famed 17th-century Cretan icon painters Emmanouil and Antonios Skordilis. It also houses a **WWII air raid bunker**, which is now used to host temporary art exhibitions. Visit the **Milos Mining**


Το Μεταλλευτικό Μουσείο στον Αδάμαντα / The Milos Mining Museum in Adamantas



Στο χωριό Πλάκα / In the village of Plaka



Η εκκλησία Παναγιά η Κορφιάτισσα στην Πλάκα / The Church of Panagia Korfiatissa in Plaka



Το Λαογραφικό Μουσείο στην Τρυπητή / The Folklore Museum in Trypiti



Ο ναός της Αγίας Τριάδας όπου φιλοξενείται το Εκκλησιαστικό Μουσείο στην Πλάκα / The Ecclesiastical Museum is housed in the Church of Agia Triada in Plaka



Η θέα από την Παναγιά της Θαλασσίτρας στην Πλάκα / The view from the Church of Panagia Thalassitra in Plaka



Το Αρχαιολογικό Μουσείο στην Πλάκα / The Archaeological Museum in Plaka



Οι παλαιοχριστιανικές Κατακόμβες στην ευρύτερη περιοχή της Πλάκας / The early Christian Catacombs in the greater area of Plaka



Η παραλία Φυροπόταμος / Fyropotamos Beach

δαντελωτό φιόρδ που καταλήγει σε μια αψίδα-πέρασμα προς τη θάλασσα. Ακριβώς δίπλα και ο **Κάπρος**, με τα ίδια σμαραγδένια νερά και μια μικρή αμμουδιά. Στην ανατολική πλευρά, θα κολυμπήσετε στις **Θειάφες**, με την ψιλή κίτρινη άμμο και τα πεντακάθαρα νερά κάτω από τα βαγονέτα και τα παλιά πέτρινα κτίσματα ενός ορυχείου εξόρυξης θείου που στέκει ερειπωμένο από το 1957. Φτάνοντας στον νότο, το **Παλαιοχώρι** συνδυάζει εντυπωσιακά χρωματισμένους βράχους, ταβέρνες και beach bars, ενώ εξίσου δημοφιλής είναι και η απλόχωρη, οργανωμένη παραλία **Αγία Κυριακή** με τα αρμυρίκια και το λευκό ψιλό βότσαλο. Συνέχεια στο **Τσιγκράδο**, με τα τιρκουάζ νερά, τη λευκή άμμο και τις μικρές σπηλιές, που προσεγγίζεται δύσκολα από ένα στενό μονοπάτι, με τη βοήθεια σχοινιού και μιας κατακόρυφης ξύλινης σκάλας. Πολύ κοντά και η εξίσου εντυπωσιακή **Φυριπλάκα** με επιβλητικά ηφαιστειακά βράχια, κρυστάλλινα νερά και έναν τεράστιο βράχο στο μέσον της. Με άπλετη χρυσοκόκκινη αμμουδιά και ρηχά νερά, ο **Προβατάς** είναι ιδανικός για οικογένειες, ενώ στην παραλία **Γέροντας** θα έρθετε για τα γαλαζοπράσινα νερά και τη χαρακτηριστική θεόρατη, βραχώδη αψίδα στην άκρη της. Μοναδικού κάλλους το **Κλέφτικο**, ένα σύμπλεγμα από γκριζόλευκους βράχους, σπηλιές και κρυστάλλινες υδάτινες διαδρομές, που είναι προσβάσιμο μόνο με σκάφος ή πεζοπορία. Αν έρθετε με τα καραβάκια που κάνουν τον γύρο του νησιού, θα σταματήσετε και στα όμορφα νερά της σπηλιάς της **Συκιάς** με τον άκρως εντυπωσιακό φυσικό φεγγίτη. Στις δυσπρόσιτες δυτικές ακτές, οι παραλίες **Αϊ-Γιάννης**, **Αμμουδαράκι** και **Τριάδες** θα σας αποζημιώσουν με ορμίσκους με καταγάλανα νερά και παρθένες λευκόχρυσες αμμουδιές, μακριά από την πολυκοσμία.





Οι νησίδες Αρκούδες / The Arkoudes islets



Η παραλία Αλογομάντρα / Alogomandra Beach



Η παραλία Αχιβαδολίμνη / Achivadolimni Beach

Museum to learn about the island's mining history and geology as you look at actual equipment, samples, photographs, and videos featuring former miners' stories. The museum has also created Miloterranean Geo Walks, a series of maps and tours with six walks of geological interest (Vani, Volcano, Sulphur Mines, Aggeria, Kimolos, Sarakiniko and Nychia). The archaeological site of **Phylakopi**, the Aegean's most important prehistoric city, is also worth visiting.

The stunning beaches

Boasting more than 75 beaches, Milos invites visitors to explore its otherworldly landscapes and dive into its clear, blue waters. **Achivadolimni**, located on Milos Bay, is the island's largest beach, featuring white sand and shallow azure waters. **Sarakiniko**, with its white tuff rock formations and sparkling emerald inlets, is the most famous beach in the north (and one of the most beautiful and most photographed in the world). **Fyropotamos**, with blue-green waters, tamarisk trees and impressive rocks that make perfect diving boards, is located to the north, as is **Plathiena**, a sandy beach that is sheltered from the strong northerly winds and has beautiful views of the **Arkoudes** islets. Heading east along the northern coast, we first arrive at **Mytikas**, a sandy beach with clear turquoise waters, then **Alogomanta**, which has sparkling blue waters and a large, curving rock face that provides shade, and finally **Pachaina**, with its tamarisk trees and beach bar. A trail carved into the rock leads to **Papafrangas**, a fjord-like pool that flows under a natural arch to the sea. **Kapros**, just next to it, has the same emerald-green waters and a small sandy beach.

Thiafes, located on the island's eastern side, boasts pristine waters and a magnificent golden sand beach beneath the rusty mine cars of a sulphur mine abandoned in 1957. Heading south, **Paliochori** offers colourful cliffs, tavernas, and beach bars. **Agia Kyriaki**'s large serviced beach, complete with tamarisk trees and fine white stones, is also popular. Then there's **Tsigrado**, with its turquoise waters, white sand, and small caves; it's accessible by a narrow trail with a rope and a steep wooden ladder. Close by, **Fyriplaka** is equally impressive with its imposing volcanic formations, crystal-clear waters and a massive rock in the centre. With its expansive golden-red sandy beach and shallow waters, **Provatas** is ideal for families, while **Gerontas** is known for its


Η παραλία Φυριπλάκα / Fyriplaka Beach


Η παραλία Κάπρος / Kapros Beach


Η παραλία Αγία Κυριακή / Agia Kyriaki Beach


Η παραλία Τσιγκράδο / Tsigrado Beach

Τα κινηματογραφικά σύρματα

Χαρακτηριστικό γνώρισμα της Μήλου και εξαιρετικό δείγμα λαϊκής κυκλαδίτικης αρχιτεκτονικής του 19ου αιώνα είναι τα σύρματα, τα μικρά, συνήθως υπόσκαφα, σπίτια δίπλα στην ακροθαλασσιά, που χρησιμοποιούνταν για τη φύλαξη της βάρκας και του εξοπλισμού στο ισόγειο και τη διαμονή του ψαρά στον επάνω όροφο. Σήμερα, τα περισσότερα έχουν μετατραπεί σε εξοχικές κατοικίες των ιδιοκτητών ή τουριστικά καταλύματα, διατηρούν όμως τα έντονα χρώματα στις ογκώδεις ξύλινες πόρτες τους, χαρίζοντας μια ιδιαίτερη όψη στους παραθαλάσσιους οικισμούς του νησιού. Πολυφωτογραφημένο και γνωστότερο όλων το **Κλήμα**, κάτω από το χωριό **Τρυπητή**, με 35 πολύχρωμα σπίτια και μία από τις πιο δημοφιλείς περατζάδες του νησιού για βόλτες πλάι στη θάλασσα με θέα στο ηλιοβασίλεμα. Εξίσου γοητευτικά και τα **Μανδράκια**, στα βόρεια του νησιού. Λίγα σπίτια γύρω από την εκκλησία της **Ζωοδόχου Πηγής** και από κάτω ένα λιμανάκι με μικρές βαρκούλες μπροστά από σύρματα με χρωματιστά πορτοπαράθυρα και σκαλιστά στον βράχο σκαλάκια. Συνέχεια στον **Φυροπόταμο**, με την ομώνυμη παραλία και το γραφικό λιμάνι με την εκκλησία του **Αγίου Νικολάου** στο άκρο του, που εποπτεύει τα χρωματιστά σπίτια των ψαράδων. Ακριβώς από πίσω, μια σκάλα και ένα ερειπωμένο εργοστάσιο θυμίζουν τον σημαντικό

turquoise waters and a distinctive towering rock arch at one end. **Kleftiko**, a complex of grey-white rocks, caves and crystal-clear waterways, is simply stunning and accessible only by boat or hiking. If you take one of the boat tours around the island, you'll also stop at the beautiful waters of the **Sykia Cave**, with its impressive natural skylight. On the rugged western coasts, the beaches of **Ai-Yannis**, **Ammoudaraki** and **Triades** will reward you with deep blue waters, pristine white-gold sands and tranquillity.

The unique "syrmata"

The syrmata (plural of "syrma") are one of Milos' most remarkable sights and prime examples of 19th-century Cycladic vernacular architecture. Syrmata are small houses built right on the beach, usually partially



Η παραλία του Γέρακα / Gerakas Beach



Το Κλήμα με τα χαρακτηριστικά σύρματα / The colourful syrmata of Klima



Η παραλία Θειάφες / Thiafes Beach



Η παραλία Πλάθιενα / Plathiena Beach



Η φυσική πισίνα του Παπάφραγκα / The natural pool at Papafrangas

ρόλο που έπαιξε κατά τον 19ο αιώνα ως λιμάνι μεταφόρτωσης ορυκτών. Πολύ κοντά στα **Πολλώνια**, αξίζει μια στάση και στον οικισμό **Άγιος Κωνσταντίνος**. Γύρω από έναν κλειστό κολπίσκο με τιρκουάζ νερά που μοιάζει με λίμνη, θα δείτε αρκετά σύρματα, μικρές σπηλιές για εξερεύνηση και ένα εκκλησάκι λαξευμένο στον βράχο, με είσοδο από τη θάλασσα. Από τα πιο όμορφα ψαροχώρια είναι και ο **Εμπουριός**, ο μόνος κατοικημένος οικισμός στα βορειοδυτικά του νησιού, που βρίσκεται μέσα στον κόλπο της Μήλου, απέναντι από τον **Αδάμαντα**. Λιγοστά σπίτια και σύρματα, κατσίκια σκαρφαλωμένα στα βράχια και ένας ανεμόμυλος στην άκρη του μόλου με τις τράτες, σε ένα από τα πιο χαλαρωτικά και γαλήνια μέρη του νησιού. Σύρματα συναντάμε επίσης στην **Πάχαινα**, στη **Σχινωπή**, στη **μικρή Σχινωπή**, καθώς και στους δύο λιλιπούτειους οικισμούς κάτω από την **Πλάκα**, **Αρετή** και **Φουρκοβούνι**.

Τα καλύτερα τραπέζια του νησιού

Παραδοσιακή μηλαίικη κουζίνα με μεράκι και κορυφαία πρώτη

cut into the rock face, with a dock in the lower level for fishermen to store their boats and tackle, and with residential quarters on the floor above. The majority of them have been converted into rentals or holiday homes for their owners, but they retain the brilliant colours and big doors that lend the island's beach settlements their special character. **Klima,** located below **Trypiti**, is the most well-known and photographed of these settlements. It has 35 colourful buildings and one of the island's most popular promenades along the coast, which is busiest around sunset. **Mandrakia**, in the north, is similarly charming, with a few cottages surrounding the Church of **Zoodochou Pigis** and a small port below with fishing boats bobbing in front of syrmata with brightly painted window frames and doors, and front steps hewn into the rock.


Η παραλία Πάχαινα / Pachaina Beach


Το σύρμα του Εμπουριού / The syrma in Embourios


Το σύμπλεγμα βράχων Κλέφτικο / Kleftiko, a stunning array of rock formations

ύλη δικής τους παραγωγής στο **Ω! Χαμός!** (Αδάμαντας, τηλ. 22870-21.672) της οικογένειας Ψαθά. Σε μια φανταστική αυλή με κληματαριά, τραπέζια με φλοράλ πλαστικά τραπεζομάντιλα, καρέκλες γραμμένες με φράσεις και τσιτάτα και ατμόσφαιρα παλιάς ελληνικής ταβέρνας νοσταλγικών εποχών, θα δοκιμάσετε απίθανα πιταράκια με σπιτικό φύλλο, γεμιστά με ξερό τυρί (ή μανούρα) από το οικογενειακό τυροκομείο στον Χάλακα, σκοτυροκολόκυθα (κολοκύθια τηγανητά από το μποστάνι με σκοτύρι), αγριοκάτσικο σιγοψημένο στη χόβολη για ώρες, καθώς και δυσεύρετες συνταγές της τοπικής παράδοσης που δεν πέρασαν από τα σπίτια στα συνταγολόγια των ταβερνών, όπως τα μαυρομάτικα γιαχνί με κριθαράκι. Κλείσιμο με παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού κουφέτο. **Ο Αλευρόμυλος** (Παρασπόρος, τηλ. 22870-23.117) του σεφ Βασίλη Παπικινού εστιάζεται στην κυκλαδίτικη κουζίνα και απλώνει τα τραπέζια του σε έναν όμορφο κήπο, ανάμεσα σε λεμονιές, πορτοκαλιές και πέτρες από τον παλιό μύλο του παππού που στεγαζόταν στον χώρο. Στο μενού, συνταγές που αναδεικνύουν τα ντόπια προϊόντα, από ένα υπέροχο κατσίκι με πατάτες σιγομαγειρεμένο στον ξυλόφουρνο μέχρι ίσως τα καλύτερα πιταράκια του νησιού με χειροποίητο φύλλο και γέμιση με μανούρα Μήλου και φρέσκο δυόσμο. Διοργανώνουν και μαθήματα μαγειρικής με εκμάθηση 15 πιάτων της κυκλαδίτικης κουζίνας. Καλομαγειρεμένο σπιτικό φαγητό και

Our next stop is **Fyropotamos**, which has a beach of the same name and a scenic harbour, with the Church of **Agios Nikolaos** watching over the colourful fishermen's homes. The rusted elevator machine and abandoned factory immediately behind it serve as a reminder of the harbour's importance as a mining port in the 19th century. **Agios Konstantinos**, located near **Pollonia**, is built around a small, enclosed bay with turquoise waters, it features several syrmata, a number of small caves worth exploring, and a chapel, cut into the rock, that's accessible only by sea. **Embourios**, one of Milos' most picturesque fishing villages, is the sole inhabited settlement on the island's northwestern coast; built on the bay, it faces **Adamantas**. A few homes, some of which are syrmata, goats sitting on rocks, a windmill at the mouth of the harbour, and fishing boats combine to make this one of the most pleasant and restful spots on the island. Syrmata can also be found at **Pachaina**, **Schinopi**, **Small Schinopi**, and the two Lilliputian hamlets below **Plaka**: **Areti** and **Fourkovouni**.

The best places to eat

At **O! Hamos!** (Adamantas, tel. 2287-021.672), the Psatha family serves traditional Milos cuisine prepared with care and high-quality ingredients, many of which are homegrown. In its courtyard with a grapevine pergola, plastic floral tablecloths and wooden chairs covered in clever quotes and jokes, evoking the nostalgic atmosphere of an old-fashioned



Η σπηλιά Συκιά / Sykia Cave

ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Το Οινοποιείο Κωνσταντάκη (τηλ. 6982-594.859) βρίσκεται σε ένα μαγικό σημείο λίγο έξω από τα Πολλώνια. Ένα μεγάλο κτήμα με κηπευτικά και αμπελώνες που απολαμβάνουν τα ηφαιστειογενή εδάφη του νησιού δίνει επτά ετικέτες κρασιών, όπως το Κόκκινο Spilia (blend με Μανδηλαριά, Μαυροτράγανο, μαύρο Αηδάνι και Μοσχάτο), το Selection από Ασύρτικο και Σαββατιανό, καθώς και μια παλαιωμένη για τρία χρόνια σε δρύινο βαρέλι τσικουδιά. Τα τελευταία χρόνια, πειραματίζονται και με τεχνική οινοποίησης σε αμφορείς, βγάζοντας στην αγορά 600 φιάλες Ροδίτη με αυτόχθονες ζύμες και ωρίμανση σε αμφορέα. Η ξενάγηση περιλαμβάνει βόλτα στα αμπέλια, στο οινοποιείο και στο υπόσκαφο κελάρι, και καταλήγει σε μια κομψή αυλή για γευστική δοκιμή των επτά ετικετών, συνοδεία πλατό από κυρίως τοπικά προϊόντα, λαχανικά από το ιδιόκτητο κτήμα και πελτέ παραγωγής τους.



Το οινοποιείο Κωνσταντάκη / The Konstantakis Cave Winery

THE SOLE WINERY

The Konstantakis Cave Winery (tel. 6982-594.859) is located just outside Pollonia on a large estate where vegetables and fruit, including grapes, sprout from the island's volcanic soil. The winery has seven labels, including Spilia (a blend of Mandilaria, Mavrotragano, black Aidani, and Moschato) and Selection (Assyrtiko and Savvatiano), as well as a tsikoudia that has been aged three years in an oak barrel. The winery has experimented with amphora ageing in recent years, releasing 600 bottles of Roditis fermented with natural yeasts using this method. The estate tour consists of a tour of the vineyard, the winery, and the cavernous wine cellar, and concludes in a picturesque courtyard for a sampling of all seven brands, as well as platters of local products, vegetables from the estate's garden and local belte tomato paste.

ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Χωροθετημένο εντός του νεότευκτου ξενοδοχείου Domes White Coast, το εστιατόριο Makris (τηλ. 22874-40.500) συνεχίζει τη βραβευμένη πορεία των αδελφών εστιατορίων σε Κέρκυρα, Ελούντα και Αθήνα, από ένα τοπίο μαγικής απεριττότητας και γαλήνης μια ανάσα από το Σαρακήνικο. Κινούμενος εδώ σε πιο comfort μονοπάτια, ο executive chef του ομίλου, Πέτρος Δήμας, δημιουργεί μια μοντέρνα μπιστρονομική κουζίνα σε αρμονία με την τοπική γαστρονομική κουλτούρα με εξαιρετικές τοπικές πρώτες ύλες, όπως το ψητό χταπόδι μπουρδέτο με φάβα αρωματισμένη με κουμκουάτ και γαλάκτωμα μαϊντανού και το σιγομαγειρεμένο για 6 ώρες αρνί με κρέμα γραβιέρας, γλασαρισμένα λαχανικά, τηγανητά αμπελόφυλλα και πούδρα εσπεριδοειδών.

THE ISLAND'S TOP HIGH-END RESTAURANT

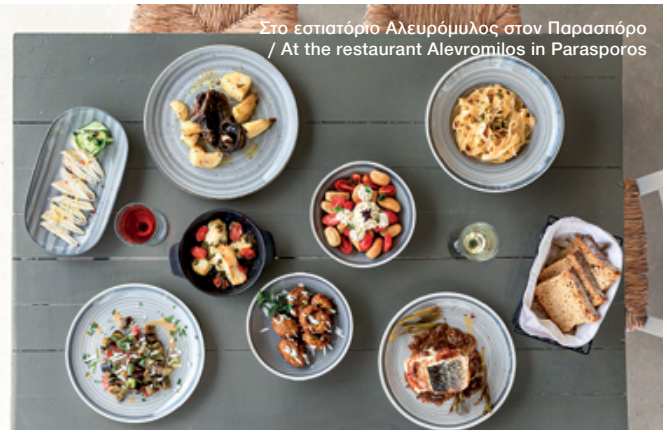
Makris (tel. 2287-440.500), located within the newly completed Domes White Coast Milos hotel, continues the successful legacy of its sister restaurants on Corfu, in Elounda on Crete, and in Athens, in a tranquil setting of breathtaking beauty a stone's throw from Sarakiniko. Petros Dimas, the group's executive chef, devised a modern, bistronomy cuisine that blends harmoniously with the local culinary tradition. He serves grilled octopus bourdetto with fava flavoured with kumquat and a parsley cream, as well as lamb (slow-roasted for six hours) with graviera cream, caramelised vegetables, fried vine leaves, and citrus powder.



Το εστιατόριο Makris / Makris restaurant



Η ταβέρνα Ω! Χαμός! στον Αδάμαντα / O! Hamos! in Adamantas



Στο εστιατόριο Αλευρόμυλος στον Παρασπόρο / At the restaurant Alevromilos in Parasporos



Σύρματα στον Άγιο Κωνσταντίνο / Syrmata at Agios Konstantinos

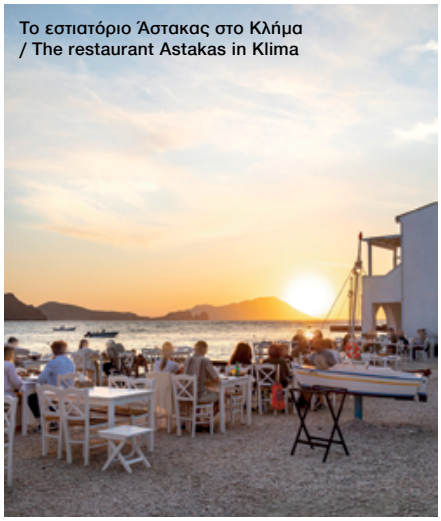


Το χωριό Αδάμαντας / The village of Adamantas

ανοιχτόκαρδη φιλοξενία στην οικογενειακή ταβέρνα **Εμπουριός** (τηλ. 22870-21.389), που στέκει σαν κρυμμένο διαμάντι στον ομώνυμο παραλιακό οικισμό της δυτικής πλευράς του νησιού εδώ και εξήντα χρόνια. Σε μια βεράντα πάνω στη θάλασσα, όπου ο χρόνος μοιάζει να έχει σταματήσει, ο Γιάννης Κολιαράκης και η γυναίκα του Σοφία Μαλλιού σερβίρουν εκπληκτικό κατσίκι στον ξυλόφουρνο (συνήθως τα μεσημέρια της Κυριακής) από τα ζώα της ιδιόκτητης φάρμας στον Χάλακα, ντάκο με ξινομυζήθρα που τυροκομούν οι ίδιοι και άψογα τηγανισμένα πιταράκια και κεφτέδες με λαχανικά από το μποστάνι τους (ντοματοκεφτέδες, κολοκυθοκεφτέδες κ.ά.). Μην παραλείψετε το εμπουριανό, ένα καλτ γλυκό ψυγείου δικής τους έμπνευσης με κρέμα βανίλια, μπισκότο και καραμελωμένο αμύγδαλο. Ο **Γιαλός** (τηλ. 22870-41.208) στα **Πολλώνια** επιβεβαιώνει κάθε σεζόν τη φήμη του ως το καλύτερο ψαροφαγικό εστιατόριο του νησιού. Κυκλαδίτικης κομψότητας βεράντα, με λιτά τραπεζοκαθίσματα new age ελληνικής ταβέρνας κάτω από την καλαμωτή και μια ανάσα από τη θάλασσα, και ένα μενού δημιουργικής μπιστρονομικής ψαροφαγίας από τον σεφ Αχιλλέα Καματέρη, με ψάρια αστραφτερής ποιότητας από τη Μήλο και τη Φολέγανδρο σε ωμές, ψητές ή μαγειρευτές παρασκευές και ενδιαφέρουσες ιδέες, όπως η φάβα με χειροποίητα καπνιστά θαλασσινά (καλαμάρι και χταπόδι) και τραγανή πανσέτα και η ρεβιθάδα Σίφνου με βακαλάο κονφί και κρεμμυδάκια στιφάδου. Πλούσια λίστα κρασιών με 120 ετικέτες. Με τραπέζια μια ανάσα από το νερό και τις πολύχρωμες πόρτες των συρμάτων του **Κλήματος**, ο **Άστακας** (τηλ. 22870-22.134) βρίσκεται σε ένα από τα πιο εμβληματικά σημεία του νησιού. Στην κουζίνα, ο ιδιοκτήτης Νίκος Ανδρουλιδάκης μαζί με τη σεφ Δέσποινα Σαρηκυριακίδου επιδίδονται σε μια ελαφρώς δημιουργική θαλασσινή κουζίνα, προτείνοντας από χταπόδι μπουγιουρντί και φρέσκο μπακαλιάρο με πάνκο και σος αγιολί μέχρι ένα υπέροχο κριθαρότο με συναγρίδα, ξύσμα λάιμ, εστραγκόν και σαφράν. Λίστα κρασιών κυρίως από τον ελληνικό αμπελώνα και κοκτέιλ που μπορείτε να απολαύσετε και σε σταντ με θέα στο ηλιοβασίλεμα. Η πιο αξιόλογη πρόσφατη εστιατορική άφιξη στον **Αδάμαντα**

Greek taverna, you'll enjoy delicious little pies made with homemade filo and stuffed with manoura cheese from the family dairy in Halakas; fried zucchini grown by the family and served with skotyri; wild goat that's been slow roasted on embers, and other local traditional dishes on the menu. For dessert, there's delicious almond preserve, koufeto (local spoon sweet made with white squash, honey and almonds). Chef Vasilis Papikinos' **Alevromilos** (Parasporos, tel. 2287-023.117) specialises in Cycladic cuisine that's served here in a magnificent garden surrounded by lemon and orange trees and millstones from his grandfather's mill, which once stood on the same site. The menu features recipes highlighting local ingredients, such as the wonderful slow-roasted goat with potatoes from the wood-fired oven, and what may be the tastiest pitarakia (savoury fried pies stuffed with manouri and fresh mint) on island. It also offers cooking workshops that cover 15 Cycladic specialities. Well-cooked home-style food and warm hospitality define the experience at family-run taverna **Embourios** (tel. 2287-021.389), a hidden gem that's been around for 60 years in the seaside village of the same name. Yannis Koliarakis and his wife Sofia Malliou serve amazing goat (roasted in a wood-fired oven and usually available only on Sundays) from their own farm in Halakas, dakos (rusk salad) with homemade xinomizithra cheese, and perfectly fried pies and fritters, made with vegetables such as tomatoes or courgettes from their garden. Don't miss out on the "embouriano," an old-school frozen dessert of vanilla cream, croissant biscuit and caramelised almonds that the taverna invented. **Gialos** (tel. 2287-041.208) in Pollonia has remained the island's top seafood restaurant, year after year. The outdoor seafront dining space in this modern taverna has Cycladic style elements. Chef Achilleas Kamateris' menu features top-quality fresh fish from the seas of Milos and Folegandros in raw, grilled, and cooked variations. His inventive bistronomic-style recipes feature intriguing options such as fava with handmade smoked calamari and octopus and crispy pancetta, as well as Sifnian chickpea stew with confit codfish and onions. The extensive wine list includes 120 labels. With tables right by the water and the colourful doors of **Klima**'s syrmata serving as a backdrop, **Astakas** (tel. 2287-022.134) occupies one of the island's most striking locations. In the kitchen, owner Nikos


Το εστιατόριο Nostos στον Αδάμαντα / The restaurant Nostos in Adamantas


Το εστιατόριο Άστακας στο Κλήμα / The restaurant Astakas in Klima


Ο οδηγός βουνού Μιχάλης Κυρίτσης / Michalis Kyritsis, mountain guide

είναι το **Nostos** (τηλ. 6971-808.028), όπου ο εξαίρετος σεφ Νίκος Τούμπας προτείνει μια μπιστρονομικού ύφους ελληνική κουζίνα, πλούσια σε στιβαρές ιδέες και ντόπιες πρώτες ύλες. Στην καλαίσθητη βεράντα πάνω στη θάλασσα, το γεύμα ξεκινά με κακαβιά με λάδι μυρωδικών και πυκνό ζωμό σερβιρισμένη σε μαντεμένιο σκεύος, για να φτάσει στην πιο γαστρονομική στιγμή του, στο κριθαρότο με μελάνι σουπιάς επάνω σε καλαμάρι γεμιστό με μηλαίικα τυριά και σαλάμι Λευκάδας. Λίστα κρασιών αποκλειστικά με ελληνικές ετικέτες. Λίγα μέτρα πιο μακριά, κλασική ψαροφαγική αξία πια ο **Μικρός Απόπλους** (Αδάμαντας, τηλ. 22870-24.207), που άνοιξαν το 2010 ο σεφ Λεωνίδας Ξηντάρας και ο Στάθης Χατζηιωαννίδης. Signature ορεκτικό η μπρουσκέτα με ξεψαχνισμένο σαλάχι, ιδανικά μεστωμένο το ριζότο με κόκκινη κολοκύθα και καραβίδες, ενώ δεν λείπουν και τα πιάτα που μαρτυρούν τις επιρροές του πολυταξιδεμένου σεφ, όπως το σεβίτσε με θαλασσινά και aji amarillo (περουβιανές πιπεριές τσίλι). Σκηνικό αρχετυπικής ελληνικής ταβέρνας στη **Μέδουσα** (τηλ. 22870-23.670), που λειτουργεί από το 1999 σε ένα κτίσμα 100 ετών στα **Μανδράκια**, ανάμεσα στα δύο λιμανάκια του ψαράδικου οικισμού. Από την κουζίνα βγαίνει εξαιρετικό ψητό λιαστό χταπόδι, άψογα τηγανισμένοι κεφτέδες (από μελιτζάνα, κολοκύθι ή ρεβίθι) και χέλι ψητό στη σχάρα. Στον **Τριοβάσαλο**, το **Μπακάλικον Γαλάνης** (τηλ. 22870-28.163) αναβιώνει την εποχή της μπακαλοταβέρνας σε έναν χώρο που στην ιστορία του στέγασε το καφενείο του χωριού αλλά και το πολυκατάστημα του πατέρα του ιδιοκτήτη, Θοδωρή. Διακοσμημένο με βιτρίνες με προϊόντα μαζικής παραγωγής που ήταν δημοφιλή σε παρελθούσες δεκαετίες, νοσταλγικές διαφημιστικές αφίσες και ράφια με αποστάγματα. Στα τραπέζια, μπίρες και αποστάγματα συνοδεύουν μικρά πιάτα με τοπικά μεζεδάκια, από πιταράκια, τσιράκια (λιαστά μικρά ψαράκια) και σαλιακάκια (μικρά σαλιγκάρια βρασμένα μόνο με αλάτι) μέχρι κεφτέκια (ψητά κεφτεδάκια) και σχιζάκια (φέτες ψωμιού με μηλαίικο πελτέ). Λίγο πιο πάνω, ενδιαφέρον έχει και το καφενείο **Πέρρος** (τηλ. 22870-21.365) με ιστορία από το 1962, που διατηρεί την αυθεντική του ατμόσφαιρα. Τραπέζια με φορμάικα, ένα παλιό σερβάν και ράφια με κρασιά και τσιπς συνθέτουν το ντεκόρ για λίγους μεζέδες που έρχονται με το ούζο ή το κρασί, όπως το χταπόδι ψητό στο μαγκάλι, που φέρνει θύμησες από τα παλιά μπακαλοκαφενεία. Τέλος, πολύ ιδιαίτερο το **Sirocco** (τηλ.

Androulidakis and chef Despina Sarikyriakidou add a creative twist to their seafood dishes, such as the octopus "bougiourdi", the fresh cod with panko and aioli, or the wonderful orzo "risotto" with grouper, lime zest, tarragon and saffron. The wine is mostly Greek, and cocktails can be enjoyed with sunset views.

Nostos (tel. 6971-808.028) is the most notable new arrival on the **Adamantas** restaurant scene, with chef Nikolaos Toumpas offering a Greek-style bistronomy menu with solid ideas and local ingredients. On a tastefully decorated veranda overlooking the sea, the meal begins with a rich fish stew served in a wrought-iron pot with herb-infused olive oil before progressing to the chef's gastronomic pinnacle: the orzo "risotto" with squid ink, lying on top of calamari stuffed with local cheeses and Lefkada salami. The wine list is all Greek. Just a few metres away, **Mikros Apoplous** (Adamantas, tel. 2287-024.207), founded by chef Leonidas Xintaras and Stathis Hadziioannidis in 2010, is a classic for seafood. The bruschetta with pulled eel is a signature starter, and the risotto with red squash and langoustine is cooked to perfection. Other dishes, such as the ceviche with seafood and aji amarillo (Peruvian chilli), speak to the chef's extensive travels.

Medusa (tel. 2287-023.670), located in a 100-year-old structure between **Mandrakia**'s two harbours, offers a traditional Greek taverna experience. The restaurant makes exquisite grilled sun-dried octopus,

Ο ΕΜΠΕΙΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΒΟΥΝΟΥ

Ο Μιχάλης Κυρίτσης (τηλ. 6944-202.131), έμπειρος οδηγός βουνού με βαθιά γνώση του νησιού, διοργανώνει μια σειρά από εναλλακτικές εκδρομές (πεζοπορικές, ποδηλατικές) που θα σας βοηθήσουν να γνωρίσετε λιγότερο γνωστές, αλλά εξίσου εντυπωσιακές πλευρές της Μήλου. Πολύ ενδιαφέρουσες η πεζοπορία στο Κλέφτικο (1 ώρα), η διαδρομή Παπάφραγκα-Σαρακήνικο (4 ώρες), καθώς και η εκδρομή γεωλογικού ενδιαφέροντος, που περιλαμβάνει επίσκεψη στο Μεταλλευτικό Μουσείο, στο Ηφαίστειο, στα Θειωρυχεία και στο ενεργό ορυχείο μπεντονίτη στην Αγγεριά.

AN EXPERIENCED MOUNTAIN GUIDE

Michalis Kyritsis (tel. 6944-202.131), an experienced mountain guide with extensive knowledge of the island, offers a variety of alternative tours (by foot or bicycle) that introduce guests to lesser known but equally magnificent sections of Milos. These include the fascinating walk to Kleftiko (1 hour) and the Papafrangas-Sarakiniko trek (4 hours), as well as the geological excursion, which includes stops at the Milos Mining Museum, the volcano, the sulphur mines, and the active bentonite mines in Aggeria.

Το χωριό Σύρματα στα Μανδράκια
/ The village Syrmata in Mandrakia



Το εστιατόριο Γιαλός στα Πολλώνια
/ The restaurant Gialos in Pollonia



Η ταβέρνα Μέδουσα στα Μανδράκια
/ The taverna Medusa in Mandrakia



Το εστιατόριο Μικρός Απόπλους στον Αδάμαντα
/ The restaurant Mikros Apoplous in Adamantas



Το σκάφος «Thalassitra» / The vessel Thalassitra



Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Ο γύρος του νησιού πάνω στο κατάστρωμα ενός παραδοσιακού ξύλινου ιστιοφόρου είναι ο πιο ξεχωριστός τρόπος για να ανακαλύψει κάποιος το γεωλογικό υπερθέαμα και τη συγκλονιστική ακτογραμμή της Μήλου. Με ένα υπέροχο εικοσάμετρο σκαρί, ρεπλίκα των τρεχαντηριών του 20ού αιώνα, η «Thalassitra» (τηλ. 22870-23.422) ξεκινάει το εννιάωρο ταξίδι της από το λιμάνι του Αδάμαντα, κάνοντας στάσεις για κολύμπι σε εντυπωσιακές (πολλές εκ των οποίων χωρίς οδική πρόσβαση) παραλίες και σπηλιές της Μήλου, καθώς και στα εξωτικά νερά της νήσου Πολύαιγος και των Γλαρονησίων.

ISLAND TOUR

Sailing around the island on a traditional wooden sailboat is the most enjoyable and interesting way to explore the geological spectacles that Milos and its stunning coastline have to offer. A beautiful 20-metre replica of a traditional wooden trawler, the Thalassitra (tel. 2287-023.422) takes visitors on a nine-hour tour starting at Adamantas, with swimming stops at a series of incredible beaches and caves (many of which cannot be reached by road or on foot) and the exotic waters of the iselts of Polyaigos and Glaronisia.


Ο Νικόλας Σκεπατιανός, συνιδιοκτήτης του καφενείου Πέρρος στον Τριοβάσαλο / Nicolas Skepatianos, co-owner of the kafeneio Perros in Triovasalos


Το café-bar Utopia στην Πλάκα / The café-bar Utopia in Plaka


Στο εστιατόριο Sirocco στην παραλία Παλαιοχωρίου, κάποια πιάτα μαγειρεύονται στην άμμο. / At the restaurant Sirocco on Palaiochori Beach, some classic dishes are cooked with geothermal heat from the hot sand.

22870-31.201) στην παραλία του **Παλαιοχωρίου**, όπου η οικογένεια Τσερώνη μαγειρεύει εδώ και χρόνια μερικά από τα κλασικά πιάτα της (όπως αρνίσιο κότσι με ρεβίθια και ψάρι με λαχανικά) στην άμμο, εκμεταλλευόμενοι τη γεωθερμία και τις υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής (φτάνουν μέχρι και τους 102°C).

Παραδοσιακά γλυκά

Στην είσοδο των **Πολλωνίων**, η **Κιβωτός των Γεύσεων** (τηλ. 6936-954.060) διαθέτει μια μεγάλη γκάμα από σπιτικά γλυκά (του ταψιού, του κουταλιού και του ψυγείου) και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα, όλα φτιαγμένα με μεράκι από τα χέρια της Στέλλας Τσερώνη. Στα τραπέζια της σκιερής αυλής, ανάμεσα σε ανθισμένες τριανταφυλλιές, θα δοκιμάσετε παραδοσιακή καρπουζόπιτα από φρέσκο καρπούζι, αρωματική πορτοκαλόπιτα, ένα πληθωρικό γαλακτομπούρεκο, αλλά και λαδένιες, τυρόπιτες και ομελέτες. Στα ράφια θα βρείτε μέλι θυμαρίσιο παραγωγής τους, μάτση (παραδοσιακό ζυμαρικό), σπιτικές μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, τουρσιά και λικέρ. Εξαιρετικά χειροποίητα γλυκά και στο **Γλυκοφίλεμα της Ανεζίνας** (τηλ. 22870-21.730) της οικογένειας Βαμβούνη, που εδώ και έναν χρόνο μετακόμισε στον **Επτάστομο**. Με ιστορία από το 2000 και την κόρη Ανεζίνα να συνεχίζει την τέχνη της δεινής μαγείρισσας κυρίας Ειρήνης, ειδικεύονται στο κουφέτο (παραδοσιακό γλυκό του κουταλιού από ντόπια λευκή κολοκύθα, μέλι και αμύγδαλα) και στο ροφιόλι, παραδοσιακό γλυκό με σπιτικό φύλλο ραντισμένο με ανθόνερο και γέμιση από μέλι, σουσάμι και καρύδι. Θα βρείτε επίσης γλυκές πίτες (καρπουζόπιτα, κολοκυθόπιτα κ.ά.), μυρωδάτα και αφράτα αμυγδαλωτά σαν μικρά αχλαδάκια, φλαούνια με σπανάκι και σταφίδα, και τηγανητά πιταράκια μηλαίικα με ντόπιο τυρί, κρεμμύδι και δυόσμο, ενώ φεύγοντας μπορείτε να αγοράσετε κουφέτο σε βαζάκι, μέλι του Μανώλη Βλάχου, κάππαρη και κρίθινες ή σταρένιες κουλούρες.

Τα καφέ-μπαρ που ξεχωρίζουν

Το μπαρ **Άκρη** (Αδάμαντας, τηλ. 6945-423.605), απλωμένο με

flawlessly fried fritters (aubergine, courgette or chickpea) and grilled eel. **Bakalikon Galanis** (tel. 2287-028.163) in **Triovasalo** is reviving the era of the classic grocery-taverna in a space that once housed the village kafeneio (and later a general shop managed by the present owner's father). Decorated with display cases featuring mass-market products that were very popular in previous decades, vintage advertising posters, and with bottles of spirits on the shelves, the eatery invites you to pair your drink of cold beer or spirits with meze such as pitarakia, tsirakia (small sun-dried fish), saliakakia (snails boiled in salted water), keftekia (fried meatballs) and schizakia (small slices of bread topped with local tomato paste). Established in 1962 and still keeping much of its original atmosphere, the nearby kafeneio **Perros** (tel. 2287-021.365) has Formica-topped tables, an antique sideboard, and wine bottles and crisp packets on the shelves. It serves ouzo and wine accompanied by a small selection of meze, including griddle-grilled octopus, bringing back memories of eateries of old. Lastly, **Sirocco** (tel.2287-031.201), on **Palaichori Beach,** is remarkable because the Tseronis family uses natural geothermal heat (up to 102°C) to cook classic dishes (such as lamb knuckle with chickpeas or fish with vegetables) in hot sand.


Σύρματα στη Σχινωπή / Syrmata at Schinopi



Η Στέλλα Τσερώνη, ιδιοκτήτρια του γλυκοπωλείου Κιβωτός των Γεύσεων στα Πολλώνια / Stella Tseroni, owner of the pâtisserie Kivotos ton Gefseon in Pollonia


Το Μπακάλικον Γαλάνης στον Τριοβάσαλο / Bakalikon Galanis in Triovasalos

κομψότητα σε ένα παραδοσιακό σπίτι με αυλές και μπαλκόνι, ξεχωρίζει πάνω από το λιμάνι του **Αδάμαντα** με ενημερωμένη κάβα, προσεγμένα κοκτέιλ και πολύ καλή μουσική, συχνά με φιλοξενούμενους DJs από την Αθήνα. Πολύ ενημερωμένη λίστα ποτών και προσεγμένα κοκτέιλ. Από τα πιο θρυλικά τζαζ μπαρ των Κυκλάδων το **Utopia** (τηλ. 22870-23.678), ένα μαγικό, γαλήνιο μπαλκόνι στην Πλάκα με ανεμπόδιστη θαλασσινή θέα και μοναδικό ηλιοβασίλεμα, με τον ήλιο να δύει πίσω από τη νήσο **Αντίμηλο**. Στα **Μανδράκια**, η καντίνα **Oasis** σερβίρει, σε μια αυλή με σταντ από πιθάρια και κορμούς ξύλων, καλοεκτελεσμένα κοκτέιλ, μπίρες από μικροζυθοποιίες και λίγες ελληνικές ετικέτες κρασιού. Φετινή άφιξη στην Πλάκα το taproom της τοπικής μικροζυθοποιίας **Syrma** (τηλ. 6938-830.243) του Νίκου Αθηναίου. Πολύ καλαίσθητος χώρος, που ισορροπεί μεταξύ νησιώτικου μπαρ και urban μπιραρίας. Στην κάνουλα οι δικές τους ετικέτες, αλλά και μια λίστα με 50 ετικέτες από μικροζυθοποιίες όλης της Ελλάδας.

Αγορές με τοπική ούγια

Μια ενδιαφέρουσα σκηνή αγγειοπλαστικής διαμορφώνεται τα

Traditional sweets

Kivotos ton Gefseon (tel. 6936-954.060) is located at the entrance to **Pollonia** and sells a variety of home-style sweets (including pastry, preserves and cakes) as well as local traditional delicacies that Stella Tseroni meticulously makes by hand. At tables set up among the fragrant rose bushes in the shady courtyard, you can settle down for a slice of classic fresh watermelon pie, fragrant orange cake, or a delectable galaktoboureko cream pie, as well as savoury nibbles such as "ladenia" flatbreads, cheese pies and omelettes. The shop sells thyme honey, traditional matsi pasta, homemade marmalades, preserves, pickled vegetables and liqueurs. At **Glykofilema tis Anezinas** (tel. 2287-021.730), which recently relocated to **Eptastomo**, the Vamvounis family makes excellent homemade sweets. Established in 2000, with daughter Anezina following in Irene's footsteps, this patisserie specialises in "koufeto" (a traditional sweet of local white marrow, honey and almonds) and "rofioli" (a rose water-soaked filo pie with honey, sesame and walnuts). You can also discover sweet pastries (such as watermelon or pumpkin), light, aromatic almond delicacies shaped like miniature pears, tarts with spinach and raisins, and dry pielettes with local cheese, onion, and mint. You can also buy jars of "koufeto," honey from Manolis Vlachos' hives and capers, or bags of rye or wheat rusks.


Το εργαστήριο Ceramica Kymbe στην Πλάκα / The workshop Ceramica Kymbe in Plaka


Η Δήμητρα Κουρούπη και η Ειρήνη Καμπούρη, ιδιοκτήτριες του Home of Clay στον Αδάμαντα / Dimitra Kouroupi and Eirini Kampouri, owners of Home of Clay in Adamantas


Η γκαλερί The Art House στην Πλάκα / The Art House gallery in Plaka


Ο Μιχάλης Βήχος, ιδιοκτήτης του Εργαστηρίου Καλημέρα, στον Αδάμαντα / Michalis Vichos, owner of Kalimera Workshop in Adamantas

τελευταία χρόνια στο νησί. Εξαιρετική η δουλειά της Ναταλίας-Καλλιόπης Κούτρα και του David Cifuentes στο εργαστήριο **Ceramica Kymbe**, απέναντι από το Αρχαιολογικό Μουσείο στην **Πλάκα**. Θα βρείτε σειρές χρηστικών αντικειμένων αλλά και διακοσμητικά κεραμικά αντικείμενα και κοσμήματα, στιλβωμένα με πέτρα, σε μοναδικά χρώματα και μοτίβα χάρη στις τεχνικές raku και pit-firing. Στον **Αδάμαντα**, η κεραμίστρια Δήμητρα Κουρούπη και η ζωγράφος Ειρήνη Καμπούρη στεγάζουν εδώ και πέντε χρόνια την κοινή αγάπη τους για την κεραμική στο **Home of Clay**. Χρηστικά ζωγραφιστά κεραμικά με έντονα χρώματα και ιδιαίτερες φόρμες παρουσιάζονται πλάι σε κεραμικά άλλων Ελλήνων δημιουργών, αλλά και έργα τέχνης και κοσμήματα δικής τους σχεδίασης, καθώς και τσάντες φτιαγμένες στον αργαλειό από τοπική υφάντρα. Παραδίδουν και μαθήματα κεραμικής σε τροχό, όπως και ζωγραφικής σε κεραμικά, με δυνατότητα αποστολής των χειροποίητων δημιουργιών σας στην κατοικία σας. Στο **Zoulias Wood Creations** στην **Τρυπητή**, θα βρείτε τις χειροποίητες ξύλινες τσάντες που σχεδιάζει και φτιάχνει ο Στέλιος Ζούλιας σε ένα παλιό οικογενειακό σπίτι 300 ετών με ξυλόφουρνο και πατητήρι. Τσάντες φτιαγμένες με κομμάτια ξύλου (από καρυδιά, κερασιά και πεύκο μέχρι κόντρα πλακέ θαλάσσης) και στολισμένες με δέρμα, φυσικό φελλό και μεταλλικά στοιχεία. Διοργανώνει και εργαστήριο μιάμισης ώρας όπου μπορείτε να δημιουργήσετε και οι ίδιοι μια τσάντα. Στον **Αδάμαντα,** ο Μιχάλης Βήχος στο **Εργαστήριο Καλημέρα** είναι ο μοναδικός που σχεδιάζει κοσμήματα με θέματα από τη μηλαίικη ιστο-

The standout café-bars

Comfortably and elegantly situated in a traditional house with courtyards and a balcony, **Akri Bar** (Adamantas, tel. 6945-423.605) overlooks the port and boasts a well-curated wine cellar and excellent music, often featuring guest DJs from Athens. It offers an impressive drinks menu and carefully crafted cocktails. One of the most legendary jazz bars in the Cyclades, **Utopia** (tel. 2287-023.678) in **Plaka** features an enchanting balcony with unobstructed sea views of the sun setting behind the island of **Antimilos**. In **Mandrakia**, the **Oasis** canteen serves well-executed cocktails, craft beers and a few Greek wines in a courtyard with standing tables made of big urns and tree trunks. This year, Plaka welcomes the arrival of the **Syrma** (tel. 6938-830.243) microbrewery taproom, founded by Nikos Athinaiou. The space is stylishly designed, striking a balance between an island bar and an urban beer bar. On tap, you'll find their


Η Ειρήνη Ψαθά στο τυροκομείο της οικογένειας Ψαθά, στον Χάλακα / Eirini Psatha at the Psatha family dairy in Halakas


Ο Στέλιος Ζούλιας στο εργαστήριό του, Zoulias Wood Creations, στην Τρυπητή / Stelios Zoulias at his workshop, Zoulias Wood Creations, in Trypiti

GOLFING IN CRETE IS A MATTER OF COURSE.

THE SUN. THE LANDSCAPE. THE COURSE.

The **Crete Golf Club** in Hersonissos, in southern Crete, is solely designed to meet the expectations of even the most demanding golfers. The 18-hole golf course, fully equipped with ultra-contemporary facilities, is located in an unmatched natural setting of pure Mediterranean beauty.

Furthermore, Crete's microclimate, with its continuous sea breeze in the summer and the pleasantly mild temperatures the rest of the year, makes the Crete Golf Club the ideal golfing destination all year round.

HOTEL





The brand new 25-suite boutique Golf Club Hotel upgrades the golfing experience, with its extra spacious rooms overlooking the Cretan Sea, a fitness center, a secluded infinity pool and many more amenities for a peaceful stay.

Come and experience the outmost serenity in the most exciting golf course.

www.cretegolfclub.com | ADDRESS Hersonissos, 700 14, Crete, Greece PHONE +30 28970 26000 EMAIL info@cretegolfclub.com


Το μπαρ-μπιραρία taproom Syrma στην Πλάκα / The bar-alehouse taproom Syrma in Plaka


Το κτήμα της οικογένειας Ξυδού, που φτιάχνει το Ντοματοζούμι Ήλιου Παντελένα, στα Περιβόλια του Αδάμαντα / The farm of the Xydou family in the Perivolia area of Adamantas, where the tomato paste brand Domatozoumi Iliou Pantelena is produced.

ρία. Καλοφινιρισμένα κομμάτια με θέματα όπως η Τρισκελίδα (αρχαίο νόμισμα της Μήλου), ο Μαλίων (αρχαίος στατήρας της Μήλου), ο κύλιξ, ο Δίσκος της Μήλου (κεφαλή της Αφροδίτης). Λίγα μέτρα πιο μακριά βρίσκεται και το κατάστημα-εργαστήριο του Αλέκου Μικέλη, **Κυρά Πλάκα**, ο οποίος είναι ο τελευταίος τεχνίτης του νησιού που κατασκευάζει τις χειροποίητες καράβες (καραβάκια φτιαγμένα από τενεκέδες και άλλα ανακυκλώσιμα υλικά), που κρατούν ζωντανή τη μνήμη ενός παραδοσιακού παιχνιδιού των παιδιών στις Κυκλάδες. Στην **Πλάκα**, η γκαλερί **The Art House** του φωτογράφου Δημήτρη Τσιριγώτη, ένας καλαίσθητος χώρος με φωτογραφίες που αντλούν τη θεματική τους από το τοπίο και τους ανθρώπους του νησιού, αλλά και μια συλλογή με κοσμήματα Ελλήνων σχεδιαστών.

Επίσης τα τυροκομεία του νησιού παράγουν εξαιρετικά τυριά σε μικρές ποσότητες που σπάνια βγαίνουν εκτός Μήλου, οπότε αξίζει να τα αναζητήσετε. Κορυφαία ποιότητα των τυριών από το τυροκομείο της οικογένειας **Ψαθά** στον **Χάλακα**, όπου ακολουθούν πιστά παραδοσιακές τεχνικές τυροκόμησης. Εδώ το γάλα δίνει ένα κοπάδι από 300 κατσίκια που βόσκουν ελεύθερα σε μια περιοχή πέριξ των εγκαταστάσεων. Θα τα βρείτε αποκλειστικά στο ίδιας ιδιοκτησίας εστιατόριο **Ω! Χαμός!** Ιστορικό τυροκομείο του νησιού αυτό του **Χαραλαμπάκη** στην **Πάχαινα**, με τον έμπειρο Κιμωλιάτη τυροκόμο Αυγουστή Γαλανό να έχει αναλάβει πια τη διοίκηση. Παράγει αποκλειστικά από κατσικίσιο γάλα ανθότυρο, σκοτύρι, ξινομυζήθρα, μελίχλωρο λαδιού, μηλαίικο που ωριμάζει για 6 έως 10 μήνες σε φυσικές σπηλιές και αφωτυριά, ένα ξερό ανθότυρο αλατισμένο και ωριμασμένο για 3 μήνες. Για τον περίφημο μηλαίικο πελτέ, αναζητήστε το **Ντοματοζούμι Ήλιου Παντελένα** (αποκλειστική διάθεση με τηλ. 22870-22.029) της οικογένειας Ξυδού. Ο ιδιαίτερα γευστικός και συμπυκνωμένος πελτές τους παρασκευάζεται χωρίς συντηρητικά, σύμφωνα με την παραδοσιακή μηλαίικη συνταγή, με μια διαδικασία που περιλαμβάνει λιάσιμο και αλάτισμα με χοντρό αλάτι του χυμού που δίνουν οι ντομάτες από το ιδιόκτητο κτήμα στα Περιβόλια του Αδάμαντα.

own brews, along with a selection of 50 labels from microbreweries across Greece.

Shopping local

An exciting pottery scene has emerged on Milos in recent years, with artists such as Natalia-Kalliopi Koutra and David Cifuentes producing excellent work. Their workshop, **Ceramica Kymbe**, is across the street from the Archaeological Museum in **Plaka** and includes utilitarian and ornamental items of pottery and jewellery, using stone with intriguing hues and designs, due to the raku and pit-firing techniques they employ. In **Adamantas**, ceramist Dimitria Kouroupi and painter Eirini Kampouri have been sharing a passion for pottery with the public for the past five years at **Home of Clay**. Utilitarian items in bright colours and odd shapes are displayed alongside ceramics by other Greek artists, as well as art and jewellery of their own design and bags made by a local weaver on the loom. They also offer wheel pottery and ceramic painting classes, with the option of having your creations delivered to your home. **Zoulias Wood Creations** in **Trypiti** sells handmade wooden bags designed and constructed by Stelios Zoulas in a house that has been in his family for 300 years and features a wood-fired oven and a grape press. His bags are made of walnut, cherry, pine or marine-grade plywood, and are embellished with leather, natural cork, or metal elements. He also organises hour-and-a-half workshops during which you can make your own bag. Michalis Vichos in **Adamantas** is the only artist on the island who makes jewllery inspired by Milos' history. At his **Kalimera Workshop**, you'll find pieces featuring motifs such as the triskelion (from an ancient coin), the Malion stater and the kylix Disc of Milos, featuring Aphrodite's head. Located nearby, **Kyra Plaka** is the workshop and showroom of Alekos Mikalis, the last craftsman on the island making handcrafted toy boats (small pieces made from tin and other recyclable materials), carrying on a Cycladic tradition in children's toys. Also in **Plaka**, **The Art House**, run by photographer Dimitris Tsirigotis, is an elegant gallery exhibiting photographs featuring the landscapes and people of Milos, as well as a collection of jewellery by Greek designers.

The island's dairies are especially noteworthy; they produce small quantities of excellent cheeses rarely found outside the island. The **Psatha family** makes high-quality cheeses at their dairy in **Halakas** using traditional methods and milk from their flock of 300 goats that graze freely on property adjacent to the facility. Their products are only available at **O! Hamos!**, the family grocery store. **Haralambakis'** in **Pachaina** is a historic dairy now managed by Avgoustis Galanos, an experienced cheesemaker from Kimolos. He uses goat's milk to make anthotyro, skotiri, xynomyzithra, melicholoro with olive oil, mileiko that is matured for 6-12 months in natural caves, and afotyri, a dry anthotyro salted and aged for three months.

For Milos' famed belte tomato paste, look for the **Domatozoumi Iliou Pantelena** brand (exclusive distribution at tel. 2287-022.029) by the Xydou family. Their delicious tomato paste is made following a traditional recipe, free of preservatives, that involves salting and sun-drying the juice from tomatoes farmed on their own farm in Perivolia in Adamantas.

TOPOS TEXT

AIKATERINI LASKARIDIS FOUNDATION
www.laskaridisfoundation.org



BEST USE OF DIGITAL HUMANITIES FOR PUBLIC ENGAGEMENT
2016 Winner

The whole of Greek antiquity in your mobile phone or tablet

"A classics library in your pocket, mapped to the antiquities around you"

ToposText is a free application downloaded from Google play or Available on the App Store. Featuring:

- A location-aware map of over 5.700 ancient sites, museums and monuments, linked to Google Maps navigation tool.
- A digital library in English of all the key works of Greek and Latin literature with reference to Greek history, geography, and mythology.
- Texts stored in your device, so no internet connection is needed. Read on the spot all the ancient texts that refer to the site you visit.
- Additional site information from the Greek Ministry of Culture and modern reference works.



scan to download our app

PAVLA S.A.

A PROJECT OF THE AIKATERINI LASKARIDIS FOUNDATION
CREATED BY BRADY KIESLING

ΚΕΡΚΥΡΑ: ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΗ

Ένα οδοιπορικό στη μαγική ακτογραμμή και στα αυθεντικά ορεινά χωριά της αρχόντισσας του Ιονίου, με μπόνους μια επίσκεψη στους κοντινούς παραδεισένιους Παξούς.

CORFU: BEYOND THE MAIN TOWN

Exploring the enchanting coastline and the mountain villages of the Grand Lady of the Ionian Sea, with a bonus visit to the nearby paradise of Paxoi.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Η παραλία Πόρτο Τιμόνι / Porto Timoni Beach



Το Αγγελόκαστρο, σημαντικότατο βυζαντινό οχυρό / Angelokastro is an important Byzantine fortress.



Το χωριό Άνω Κορακιάνα / The village of Ano Korakiana

Στα χωριά της Βόρειας Κέρκυρας

Με αφετηρία την πόλη και ακολουθώντας τη διαδρομή από την ανατολική πλευρά, πρώτη στάση στην **Άνω Κορακιάνα**, μεσαιωνικό ορεινό χωριό με σπίτια αναλλοίωτης αρχιτεκτονικής και περισσότερες από τριάντα ιστορικές εκκλησίες. Από εκεί έχετε δύο επιλογές: είτε να συνεχίσετε προς το **Σωκράκι**, για να περιηγηθείτε στα ορεινά χωριά της βορειοδυτικής Κέρκυρας, είτε να εξερευνήσετε τη βορειοανατολική πλευρά. Το Σωκράκι είναι ένα πανέμορφο χωριό με πλακόστρωτα καντούνια και αναπαλαιωμένες ιστορικές εκκλησίες. Στάση στον **Βάρζα** (τηλ. 26630-22.213), παραδοσιακό καφενείο του 1960 που ανέλαβε η οικογένεια Χονδρογιάννη το 2019. Στα τραπεζάκια στο πλακόστρωτο κάτω από τη μουριά θα απολαύσετε σπιτική λεμονάδα και φροντισμένους μεζέδες από τη δεινή μαγείρισσα κυρία Φρειδερίκη, με πρώτες ύλες δικής τους παραγωγής, από «αυγά τσι νόνας» (αυγά με ντομάτες και σπετσερικό) και χειροποίητες πίτες έως, ανάλογα με την ημέρα, στιφάδο ή παστιτσάδα. Απέναντι και το μουσείο-ελαιοτριβείο **Λιθάρι**, με πιστή αποκατάσταση του παλιού ελαιοτριβείου με τον πετρόμυλο και την πρέσα του 1906. Ακολουθεί η **Κληματιά**, ένα μικρό χωριό με πυκνή βλάστηση και τη Μονή Αγίας Τριάδος Κληματιάς να το εποπτεύει από ψηλά, ένα από τα σημαντικότερα μοναστήρια της Κέρκυρας. Στην ευρύτερη περιοχή αξίζει να επισκεφτείτε το εγκαταλελειμμένο μοναστηριακό συγκρότημα του **Ασκηταριού**, ένα από τα παλαιότερα χριστιανικά μνημεία του νησιού και εξαιρετικό δείγμα κερκυραϊκής αρχιτεκτονικής της υπαίθρου, καθώς και τους **Καταρράκτες των Νυμφών**, με τα νερά που πέφτουν ορμητικά από ύψος μεγαλύτερο των δέκα μέτρων σε ένα παραμυθένιο σκηνικό οργιώδους βλάστησης.

Εναλλακτικά, με αφετηρία το παραλιακό **Πυργί**, περνώντας πρώτα από το βενετσιάνικης αρχιτεκτονικής χωριό του **Αγίου Μάρκου**, θα ανηφορίσετε στα ορεινά για τον **Σπαρτύλα**, ένα μικρό χωριό χτισμένο αμφιθεατρικά στις κατάφυτες πλαγιές του όρους **Παντοκράτορας**. Επόμενος σταθμός ο **Στρινύλας**, το ορεινότερο χωριό του νησιού (650 μ. υψόμετρο), με παλιά πέτρινα σπίτια και την καλή ταβέρνα **Α λα Παλαιά** (τηλ. 26630-

The villages of northern Corfu

Leaving Corfu Town and heading east, our first stop is **Ano Korakiana**, a medieval village in the nearby hills, with fine examples of authentic island architecture and more than 30 historic churches. From here, you have two options: either to continue toward **Sokraki** to explore the villages in the hills of northwestern Corfu, or to head to the island's northeastern side. Sokraki is a lovely village with cobblestone streets, restored historic churches and the traditional kafeneio **Varza** (tel. 2663-022.213), which opened in 1960 and was taken over by the Chondrogiannis family in 2019. Under a mulberry tree on the cobblestones outside, you can enjoy a refreshing glass of homemade lemonade and very nice meze made with home-grown ingredients and great skill by Mrs. Freideriki, including "nonna's eggs" (with tomato and a fragrant spice mix), handmade pies and, depending on the day, stifado (meat stew with onions) or pastitsada (meat stew with pasta). Across the street, **Lithari** is a faithfully restored oil mill and press from 1906 that now functions as a museum. The next village on our route is **Kilmatia**, nestled in dense vegetation and overlooked by the **Agia Triada Monastery**, one of the most important monasteries in Corfu. Other highlights in the area are the abandoned monastic complex of **Askitario** – a collection of cells for hermit monks that's one of the oldest Christian monuments on the island and an excellent example of Corfiot rural architecture – and the **Waterfall of the Nymphs**, where water drops from a height of over 10 metres into a fairytale setting of lush vegetation. Alternatively, setting out from seaside **Pyrgi** and passing through **Agios Markos** (a village showcasing typical Venetian architecture), you can make your way to **Spartyla**, a small village laid out in a horseshoe shape on a slope of **Mt Pantokrator**. Next is **Strinilas**, the island's highest village at 650 metres, with old stone houses and a good taverna, **A La Palea** (tel. 2663-072.622), serving traditional Corfiot food. You can head up to Pantokrator's summit from here for stunning views and a visit to **Ipsilos Pantokratoras Monastery**. A short detour on a dirt path will bring you to **Palies Sinies**, a ghost village of stately homes abandoned in the 1960s, and to **Palia Peritheia**, another historic village that was abandoned but has been gradually coming back to life. Its old stone houses are being used as guesthouses, tavernas (try the rooster pastitsada and the veal sofrito at **Foros**) and stores such as the **Siriotis**



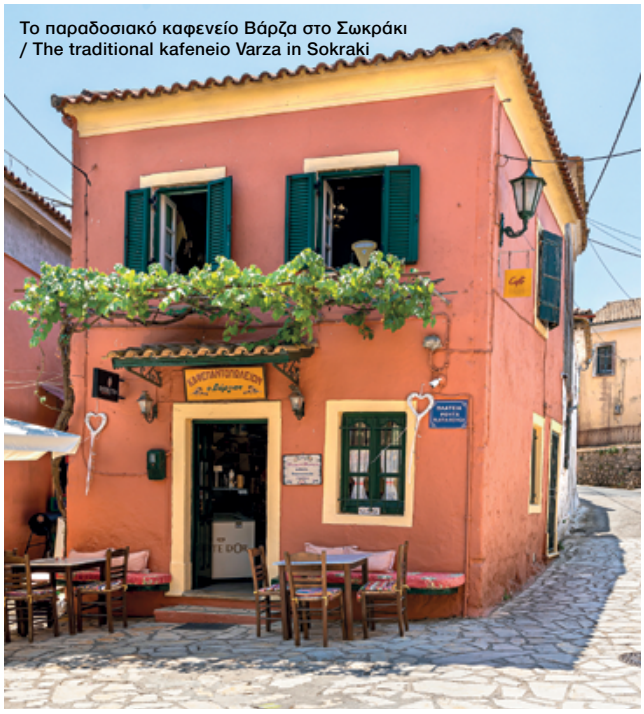
Η παραλία Κανάλ ντ'Αμούρ / Canal d'Amour Beach

72.622) για παραδοσιακές κερκυραϊκές συνταγές. Από εκεί κατευθυνθείτε προς την κορυφή του Παντοκράτορα, όπου βρίσκεται η επισκέψιμη **Μονή του Υψηλού Παντοκράτορα**, με μαγική θέα σε όλο το νησί. Μικρή παράκαμψη στον χωματόδρομο που οδηγεί στις **Παλιές Σινιές**, ένα ερειπωμένο χωριό με αρχοντόσπιτα, που εγκαταλείφθηκαν τη δεκαετία του 1960, και συνέχεια για την **Παλιά Περίθεια**, έναν ακόμα εγκαταλελειμμένο ιστορικό οικισμό με πέτρινα σπίτια, ορισμένα εκ των οποίων αναβιώνουν τελευταία ως ξενώνες, ταβέρνες (δοκιμάστε τον κόκορα παστιτσάδα και μοσχάρι σοφρίτο στον **Φόρο**) και καταστήματα όπως το **Siriotis Family Honey Shop** με προϊόντα (μέλι, βασιλικός πολτός, σαπούνια με μέλι κ.ά.) από το επισκέψιμο μελισσοκομείο που διατηρεί στο χωριό ο Βασίλης Συριώτης (τηλ. 6932-537.575).

Οι βορειοανατολικές ακτές και η μαγική χερσόνησος του Ερημίτη

Με εκκίνηση από τα ανατολικά, μετά το **Πυργί** ξεδιπλώνεται μια δαντέλα με υπέροχες παραλίες. Αρχικά το **Μπαρμπάτι**, μεγάλος κόλπος με λευκό βοτσαλάκι και κρυστάλλινα βαθιά νερά, οργανωμένη με ξαπλώστρες. Στη συνέχεια τα **Γλυφά**, μια μικρή παραλία με πράσινα νερά, και ύστερα το **Νησάκι** με βότσαλο και μαγευτικό βυθό. Ακολουθεί ο **όρμος της Αγνής**, βοτσαλωτή παραλία με ξύλινους μόλους. Εκεί βρίσκεται και ένα από τα καλύτερα ψαρο-εστιατόρια του νησιού, το **Toula's Seaside** (τηλ. 26630-91.350). Εμβληματικό εστιατόριο της Κέρκυρας εδώ και 40 χρόνια, όταν ξεκίνησε από την Τούλα Κατσαρού-Βεργέτη και τώρα έχει περάσει στα χέρια του γιου της Νίκου Βεργέτη και της συζύγου του Αγαθής Βεργέτη. Ο ιδιόκτητος κήπος προμηθεύει βιολογικά λαχανικά, φρούτα και μυρωδικά την κουζίνα, το ψάρι είναι κορυφαίας ποιότητας και η κουζίνα κολυμπάει τόσο στα νερά της δημιουργικής ψαροφαγίας (μουσακάς με κιμά καραβίδα, «σπαγκέτι» από καλαμάρι με καπνιστή κερκυραϊκή πανσέτα), αλλά και της παραδοσιακής κερκυραϊκής κουζίνας (κορυφαίο μπιάνκο και μπουρδέτο).

Επόμενος κόλπος το μαγικό **Γιαλισκάρι**, ένα απάνεμο κολπάκι με πράσινα νερά και ελαιώνα που φτάνει μέχρι τη θάλασσα, και ύστερα το **Καλάμι**, ένα από τα πιο γραφικά σημεία της Κέρ-



Το παραδοσιακό καφενείο Βάρζα στο Σωκράκι / The traditional kafeneio Varza in Sokraki

Family Honey Shop with products (including honey, honey soaps and royal jelly) made from the apiary of Vassilis Siriotis, located in the village and open to visitors (tel. 6932-537.575).

The northeastern shores and the magical Erimitis peninsula

A succession of wonderful beaches unfolds along the coast as you head east from **Pyrgi**. First up, **Barbati** is a big bay with white pebbles, crystalline waters and a beach bar offering loungers and umbrellas. It's followed by **Glyfa**, a smaller beach with greenish waters, and **Nisaki**, where the pebbles form a fascinating seabed. Next is **Agni Bay**, a pebbled beach with wooden piers and one of the best fish tavernas on the island, the iconic **Toula's Seaside** (tel. 2663-091.350). Established 40 years ago by Toula Katsarou Vergeti, it's now run by her son Nikos Vergetis and his wife Agathi, who also have a small farm that supplies the kitchen with vegetables, herbs and fruit. The fish is top quality – the menu features creative

ΤΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟ FINE DINING ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΕΔΩ

Στην Κάτω Κορακιάνα, το Etrusco (τηλ. 6988-856.622) παραδίδει ένα από τα πιο ουσιαστικά fine dining στην Ελλάδα και υποδέχεται τους επισκέπτες σε μια βεράντα κάτω από την τεράστια μουριά, που ρίχνει επιβλητική τη σκιά της, ενώ το βράδυ απολαμβάνει την ατμόσφαιρα της μυθιστορηματικά πηχτής κερκυραϊκής νύχτας. Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin Έκτορας Μποτρίνι έχει κεντήσει για την έδρα που διατηρεί στη γενέτειρά του μια κατά βάση νεο-κερκυραϊκή κουζίνα με αναφορές στην έτερη πατρίδα του, την Ιταλία. Στα δύο φετινά μενού γευσιγνωσίας, πολυεπίπεδες συνθέσεις που επιτυγχάνουν θαυμαστές αρμονίες, από μια υγρή κερκυραϊκή σαλάτα με αγριόχορτα, αυγό, καπνιστό τυρί, φρέσκια τρούφα και νούμπουλο μέχρι παστιτσάδα με κόκορα, ραβιόλι και από κάτω γαρίδες με κρέμα γραβιέρας και σπετσερικά και ένα πιάτο μεγαλειώδους έμπνευσης και τεχνικής αρτιότητας: περιστέρι ωριμασμένο σε κηρήθρα για δέκα ημέρες και ύστερα ψημένο σε κύστη χοιρινού, που σερβίρεται με ροδάκινα.



Etrusco

THE TOP FINE-DINING RESTAURANT IN GREECE IS HERE

Located in Kato Korakiana, Etrusco (tel. 6988-856.622) offers what is, undeniably, one of the most exceptional fine-dining experiences in Greece. Guests are welcomed onto a terrace amply shaded by a large mulberry tree, from where, in the evening, they can enjoy the fairytale atmosphere of the stars and the moon twinkling in the inky Corfiot night sky. Michelin-starred chef Ektoras (Ettore) Botrini presents a neo-Corfiot menu designed especially for his native island, with influences from his second homeland, Italy. This year's two degustation menus feature multi-layered creations that achieve remarkable harmony, from a liquid Corfiot salad with wild greens, egg, smoked cheese, fresh truffle and noumboulo sausage, to pastitsada with rooster, ravioli and underneath, prawns with graviera cream and spices. One dish stands out for its majestic inspiration and technical perfection: the pigeon aged in comb honey for 10 days and cooked in a pig's bladder, then served with peaches.



Το ψαρεστιατόριο Toula's Seaside στον όρμο της Αγνής / The fish taverna Toula's Seaside at Agni Bay



Το μουσείο-ελαιοτριβείο Λιθάρι στο Σωκράκι / The museum-olive oil mill Lithari in Sokraki



Η παραλία Γιαλισκάρι / Gialiskari Beach



Οι καταρράκτες των Νυμφών / The Waterfall of the Nymphs



Το χωριό Καλάμι / The village of Kalami


Η παραλία Άκολη / Akoli Beach


Το σπίτι όπου έζησε ο Λόρενς Ντάρελ στο Καλάμι. Στο ισόγειο στεγάζεται το εστιατόριο White House. / The house where Lawrence Durrell lived at Kalami: the White House Restaurant is housed on the ground floor.


Οι Σπύρος και Γιώργος Δαφνής, ιδιοκτήτες του Olive Fabrica / Spyros and George Dafnis, owners of Olive Fabrica


Dr. Kavvadia's Organic Farm

ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ

Στην περιοχή Τζάβρου, 9 χλμ. βόρεια της πόλης, η Dr. Kavvadia's Organic Farm (τηλ. 6944-683.599) του Απόστολου Πορσανίδη-Καββαδία προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία ελαιοτουρισμού, διοργανώνοντας ξεναγήσεις στον ελαιώνα και στον βιολογικό μπαξέ, που καταλήγουν στο κτίριο με τον πετρόμυλο των αρχών του 18ου αιώνα για γευσιγνωσία με συνοδεία ιδιαίτερων σνακ (νερατζοσαλάτα, μακαρόν με ελαιόλαδο κ.ά.). Διαθέτει επίσης δύο κομψά διακοσμημένες αγροικίες για διαμονή εντός της φάρμας καθώς και πωλητήριο, όπου θα βρείτε τα εξαιρετικά βιολογικά ελαιόλαδα παραγωγής τους από τις τοπικές ποικιλίες λιανέλια και θιακό. Στο πανέμορφο χωριό του Αγίου Ματθαίου, η οικογένεια Δαφνή διατηρεί το Olive Fabrica (τηλ. 26610-75.701), τις επισκέψιμες εγκαταστάσεις παραγωγής του ελαιολάδου Governor. Η ξενάγηση ξεκινά από τον μουσειακό χώρο με τα μηχανήματα του παλιού ελαιοτριβείου (η οικογένεια παράγει ελαιόλαδο από το 1740), συνεχίζει με γευσιγνωσία των δύο ετικετών τους (ένα μονοποικιλιακό λιανολιάς πρώιμης συγκομιδής και ένα όψιμης) και κλείνει με επίσκεψη σε κοντινό σημείο, όπου βρίσκεται μια ελιά 1.500 ετών.

OLIVE OIL TOURISM EXPERIENCES

Some 9 kilometres from Corfu Town in the area of Tzavros, Dr. Kavvadia's Organic Farm (tel. 6944-683.599), an initiative by Apostolos Porsanidis-Kavvadias, offers a comprehensive olive oil tourism experience with tours of the family olive grove and the organic vegetable and herb garden that end at the early 18th-century stone mill for tastings with wonderful nibbles (including orange salad and olive oil macaroons). It also boasts two elegantly decorated farmhouses within the estate that are rented as guesthouses, as well as a shop where you can purchase their exceptional organic olive oils, made from the local Lianelia and Thiako varieties. In the beautiful village of Agios Matthaios, Olive Fabrica (tel. 2661-075.701) is an initiative by the Dafni family centred on the producing facilities of the olive oil brand Governor. Tours start in the museum area, which has machinery from the original olive mill (the family has been making olive oil since 1740) and continues with a tasting session of their two labels (single variety Lianolia oils, one early harvest and the other extra virgin), followed by a visit to a 1,500-year-old olive tree growing nearby.

ΝΕΟ ΣΠΟΥΔΑΙΟ ΓΑΣΤΡΟΜΠΙΣΤΡΟ ΣΤΑ ΒΟΡΕΙΑ

Μια ανάσα από τη θάλασσα και με εκπληκτικό ηλιοβασίλεμα, το Pietra Poolside (τηλ. 26630-64.077), το ολοκαίνουργιο εστιατόριο του ανανεωμένου μπουτίκ ξενοδοχείου Restia Suites στην παραλία του Αλμυρού. Ερμηνεύοντας παραδοσιακές κερκυραϊκές ιδέες με σύγχρονη ματιά, φαντασία και φινέτσα, ο ισπανο-κερκυραϊκής καταγωγής σεφ Μίλτος Αρμένης εξυφαίνει μία από τις πιο ενδιαφέρουσες γαστρονομικά κάρτες του νησιού. Βγαλμένη από κουζίνα bistronomie εστιατορίου στη Γαλλία ή στη βόρεια Ισπανία, η σαλάτα με ελαφρώς ψητά μικρά ροδάκινα Κέρκυρας, οξύμελι μαύρου σκόρδου, γιαούρτι, φουντούκι, νούμπουλο και κόκκινο κρεμμύδι, βαθιάς νοστιμιάς τα gyoza μπουρδέτο με πυκνή σάλτσα από πατάτα και τηγανητό πράσο και ένα αρωματικό ρυζόγαλο με αρμπαρόριζα, φρούτα και σιρόπι κανέλας για κλείσιμο.

A GREAT NEW GASTRO-BISTRO IN THE NORTH

Only a stone's throw from the water, and with sunsets that take your breath away, Pietra Poolside (tel. 2663-064.077) is the new restaurant of the reborn Restia Suites boutique hotel at Almyros Beach. Interpreting traditional Corfiot culinary concepts from a modern perspective that's full of imagination and finesse, Spanish-Corfiot chef Miltos Armenis has created one of the island's most intriguing menus. The salad of lightly grilled small Corfiot peaches with a black garlic vinaigrette, yoghurt, hazelnut, noumboulo and red onion is like something from a top-notch bistronomy restaurant in France or northern Spain, as is the gyoza bourdetto with a thick potato and fried leek sauce. For dessert, there's a fragrant rice pudding with sweet-scented geranium, fruit and cinnamon syrup.



Στο εστιατόριο Pietra Poolside / At the restaurant Pietra Poolside

κυρας. Εδώ βρίσκεται και το σπίτι του Βρετανού συγγραφέα Λόρενς Ντάρελ, ο οποίος έζησε εδώ τη δεκαετία του '30 – στο ισόγειό του στεγάζεται το εξαιρετικό εστιατόριο **White House** (τηλ. 26630-91.465), με τον Λευτέρη Λαζάρου στην επιμέλεια του μενού. Στη συνέχεια το **λιμανάκι της Κουλούρας** με την ομώνυμη ταβέρνα (τηλ. 26630-91.253) σε βεράντα με θέα το λιμανάκι (δοκιμάστε σκορπιό μπουρδέτο κατόπιν παραγγελίας από την προηγούμενη μέρα).

Κατόπιν βρίσκεται η **Κερασιά**, μια μεγάλη, υπέροχη βοτσαλωτή παραλία με κρυστάλλινα νερά, και ο **Άγιος Στέφανος Σινιών**, ένα τουριστικό ψαροχώρι στο οποίο εδρεύουν εταιρείες που νοικιάζουν βάρκες για να επισκεφτεί κανείς τις καταπληκτικές παραλίες της **χερσονήσου του Ερημίτη**. Η μαγική αυτή χερσόνησος αποτελεί σημαντικό υδροβιότοπο και περιλαμβάνει ένα σύμπλεγμα τριών λιμνών (Βρωμόλιμνη, Άκολη, Σαβούρα) και έξι παραλιών: η **Βρωμόλιμνη** μπροστά από την ομώνυμη λίμνη, ύστερα η εξωτική **Άκολη** και η άγριας ομορφιάς **παραλία της Αρίας**, για να ακολουθήσουν οι μικρές **Τζουφάκια** και **Βραχλή** και τέλος η διπλή παραλία **Αυλάκι**.

Η βόρεια ακτογραμμή

Από την **Κασσιόπη** με δυτική κατεύθυνση συναντάμε τον **Άγιο Σπυρίδωνα**, μια μεγάλη παραλία με άμμο στο σημείο όπου εκβάλλουν τα νερά της λιμνοθάλασσας και υγροβιότοπου του **Αντινιώτη**, και ύστερα την τεράστια παραλία της **Αχαράβης**. Εκεί βρίσκεται και το **Barden**, το διεθνούς επιπέδου κοκτέιλ μπαρ του ταλαντούχου bartender Ανδρέα Κοντοστάνου, με μια εντυπωσιακή συλλογή από 260 ετικέτες ρούμι (μία από τις πιο πλήρεις συλλογές στην Ευρώπη). Συνεχίζοντας δυτικά, θα περάσετε από το κεφαλοχώρι των **Καρουσάδων**, ένα από τα πιο ωραία χωριά της βόρειας Κέρκυρας. Ακολουθεί το **Κανάλ ντ' Αμούρ**, η πιο πολυφωτογραφημένη παραλία του νησιού. Βατός χωματόδρομος οδηγεί σε σημεία θέας προς το εξωτικής ομορφιάς **ακρωτήριο του Δράστη** και τις γύρω νησίδες και καταλήγει στη **Γράβα**, ένα μικρό κολπάκι με φυσικές αναβαθμίδες στα βράχια.

Διασχίζοντας τη βορειοδυτική ακτή

Ξεκίνημα από τους **Περουλάδες**, όπου κάτω από έναν επιβλητικό γκρεμό βρίσκεται η **παραλία του Λογγά** (προσβάσιμη από σκαλιά) – ένα μοναδικό σκηνικό με αργιλώδη βράχια και μυθικό

seafood (moussaka with minced langoustine, calamari "spaghetti" with smoked Corfiot pancetta) and also delivers great traditional local dishes such as the excellent bianco and bourdetto.

Magical **Gialiskari** is our next stop, a sheltered bay with olive trees growing right down to the water's edge, giving it a green glow. Then comes **Kalami**, one of Corfu's most picturesque ports and once home to the famed British writer Lawrence Durrell, who lived here in the '30s. The ground floor of his house is now home to the excellent restaurant **White House** (tel. 2663-091.465), where award-winning Greek chef Lefteris Lazarou has curated the menu. Next, you'll come to the small **harbour of Kouloura** with its namesake taverna (tel. 2663-091.253) on a terrace overlooking the bay (try the scorpion fish bourdetto, which must



Το κοκτέιλ μπαρ Barden στην παραλία Αχαράβη / Barden cocktail bar at Acharavi Beach



Το beach bar-restaurant Pazuzu στη Γλυφάδα / The beach bar-restaurant Pazuzu in Glyfada

ηλιοβασίλεμα, το οποίο μπορείτε να απολαύσετε από το καφέ-μπαρ **7th Heaven**, που βρίσκεται ακριβώς από πάνω. Ακολουθεί το χωριό των **Αυλιωτών** με τη θαυμάσια ερημική παραλία **Κατε-βασίδι** και ο **Άγιος Στέφανος Αυλιωτών** με αρκετά τουριστικό χαρακτήρα. Συνεχίστε για τον **Αρίλλα**, με την υπέροχη μεγάλη ακτή με άμμο και ψιλό βότσαλο. Επόμενος σταθμός ο **Αφιώνας**, χτισμένος σε ένα ορεινό ακρωτήρι με απίθανη θέα στη γύρω περι-οχή. Από το τέλος του οικισμού ξεκινάει και το μονοπάτι 20-25 λεπτών πεζοπορίας που οδηγεί σε ένα από τα πιο συγκλονιστικά τοπία του νησιού, την παραλία **Πόρτο Τιμόνι**, στην ουσία δύο παραλίες με απίθανα σμαραγδένια νερά που χωρίζονται μεταξύ τους από μία στενή λωρίδα γης. Συνέχεια για τον μεγάλο κόλπο του **Αγίου Γεωργίου των Πάγων**, με άμμο και δροσερά νερά.

Ακολουθούν οι **Μακράδες**, ένα πανέμορφο χωριό του 13ου αιώνα. Εκεί, σε ένα παλιό πέτρινο σπίτι με όμορφη αυλή στε-γάζεται το **Tomateli** (τηλ. 6986-781.674). Στην κουζίνα ο σεφ Άγγελος Μακρής δουλεύει πάνω σε μια μπιστρονομική κουζίνα με υλικά από το νησί, ενώ φτιάχνει και δικά του αλλαντικά (από νούμπουλο και σαλάμι σαλάδο μέχρι καπνιστή πανσέτα τόνου). Από το μενού ξεχωρίζουν η πολύ ιδιαίτερη αστακομακαρονάδα με φρέσκα μακαρόνια και μια πυκνής υφής σάλτσα με κρεμμύδι και ντομάτα και οι ζουμεροί αρνίσιοι κεφτέδες. Οι **Λάκωνες** που ακολουθούν είναι ένα πανέμορφο μικρό χωριό με παλιά πέτρινα σπίτια του 18ου και του 19ου αιώνα, χτισμένο αμφιθεατρικά σε πλαγιά με θέα στον **όρμο της Παλαιοκαστρίτσας**. Επόμενη στάση στους **Δουκάδες**, ένα από τα πιο ωραία χωριά της Βόρειας Κέρκυρας. Εδώ βρίσκεται και η ιστορική ταβέρνα **Elizabeth** (τηλ. 26630-41.728), διάσημη για τον κόκορα παστιτσάδα με χοντρό μακαρόνι και το πωλητήριο της αλλαντοποιίας Μιχαλάς, όπου μπορείτε να αγοράσετε το παραδοσιακό κερκυραϊκό αλλα-ντικό νούμπουλο. Μικρή παράκαμψη στους **Γαρδελάδες** για να δοκιμάσετε τους φροντισμένους κρητικούς μεζέδες (μελιτζάνες με ξινόχοντρο, κατσικάκι τσιγαριαστό κ.ά.) στο καφενείο **Καφε-νές Αλλού** (τηλ. 26630-41.851) και ύστερα βουτιά στα παγωμένα γαλαζοπράσινα νερά της **Ροβινιάς**, μιας εκπληκτικής απομονω-μένης παραλίας με ψιλό χαλίκι και άμμο, που προσεγγίζεται από σύντομο μονοπάτι. Για πανοραμική θέα που κόβει την ανάσα, αξίζει να ανηφορίσετε στο επιβλητικό **Αγγελόκαστρο**, ένα από τα σημαντικότερα οχυρά της βυζαντινής περιόδου. Κατηφορίζοντας


Η ταβέρνα Elizabeth στους Δουκάδες / The taverna Elizabeth in Doukades


Η παραλία Αυλάκι / Avlaki Beach

be ordered the day before). After that is **Kerasia**, a large, beautiful peb-bled beach with crystal-clear waters, and then **Agios Stefanos Sinion**, a touristic fishing village where companies offer boat rentals for visits to the stunning beaches of **Erimitis**. This enchanting peninsula is an important wetland that comprises a network of three lakes (Vromolimni, Akoli and Savoura) and six beaches: **Vromolimni**, beside the lake of the same name, exotic **Akoli**, wild **Aria**, smaller **Tzoufakis** and **Vrahali** and, lastly, the twin coves of **Avlaki**.

The northern coast

Heading west from **Kassiopi** brings you to **Agios Spyridonas**, a large sandy beach where the waters from the **Antinioti Lagoon** and wetland flow into the sea. This is followed by **Acharavi**, a sprawling beach that's home to **Barden**, the world-class cocktail bar of the talented bartender Andreas Kontostanos, featuring an impressive collection of 260 rum labels (one of the most comprehensive collections in Europe). Carry-ing on westward, you'll pass **Karousades**, one of northern Corfu's most beautiful villages and a commercial centre, followed by **Canal d'Amour**, the island's most photographed beach. A dirt road leads to viewpoints overlooking the exotically beautiful **Cape Drastis** and the surrounding islets; it eventually ends at **Grava**, a small cove with natural terraces carved into the rocks.

Crossing the northwest coast

Our exploration of the northwest coast starts in **Peroulades** and the incredible setting of **Loggas Beach**, located down a steep flight of steps


Café Clepsydra

ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ROASTERY ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΛΙΜΑΝΙ

Ευχάριστα αναπάντεχο το καφέ Clepsydra, που στεγάζεται σε έναν υψηλής αισθητικής χώρο εντός του λιμανιού της Λευκίμμης (από όπου φεύγουν τα πλοία για Ηγουμενίτσα και Παξούς) και διαθέτει το δικό του roastery, όπου ψήνει υποδειγματικά εκλεκτούς καφέδες από διάφορες φάρμες του πλανήτη. Εξαιρετικές εκχυλίσεις σε δύο επιλογές καθημε-ρινά, ένα single origin και ένα blend.

THE ONLY ROASTERY AT A GREEK PORT

The pleasantly unexpected café Clepsydra is located in a stylish space at the port of Lefkimmi (from where ferries depart for Igou-menitsa and Paxoi). It has its own roastery, where it does exemplary work with coffees from farms around the world, offering wonderful brews in two daily selections: a single origin and a blend.



Η ταβέρνα Κληματαριά στις Μπενίτσες / The taverna Klimataria in Benitses

Η ΘΡΥΛΙΚΗ ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Για την καλύτερη εκδοχή της παραδοσιακής κερκυραϊκής κουζίνας, στην Κληματαριά (τηλ. 26610-71.201), στις Μπενίτσες, τη θρυλική ταβέρνα του Νικολάου Μπέλλου και της οικογένειάς του. Σερβίρουν την καλύτερη ντοματοσαλάτα στο νησί, αέρινης υφής ταραμά, καθώς και όλα τα κλασικά κερκυραϊκά πιάτα, από παστιτσάδα μοσχαριού με σπαγκέτι και σοφρίτο με πουρέ πατάτας μέχρι ένα αριστουργηματικό μπιάνκο με ουμάμι νοστιμιάς σάλτσα, που περικλείει όλη την ουσία της επτανησιακής κουζίνας – επιλέξτε να σας το φτιάξουν με το πιο λιπαρό από τα διαθέσιμα ψάρια ημέρας. Θρυλικά και τα φρέσκα προφιτερόλ με λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα της κυρίας Λίλυς. Φετινή άφιξη από την ίδια οικογένεια το Porto Bello (τηλ. 26610-72.428), μερικά μέτρα μακριά, με το ίδιο μενού και συνταγές.

CORFU'S LEGENDARY TAVERNA

For perhaps the best version of traditional Corfiot cuisine on the island, head out to Benitses, near Corfu Town, and to the legendary taverna of Klimataria (tel. 2661-071.201). Nikolaos Bellos and his family serve the best tomato salad on the island and a lighter-than-air taramosalata, as well as all the Corfiot classics, such as pastitsada with beef and spaghetti, veal sofrito with mashed potatoes and a masterpiece of a bianco with an umami sauce that encapsulates all the flavours of Ionian cuisine, made with your choice of fish (the fattier the better). The fresh profiteroles, with a coating of melted chocolate, made by Mrs. Lilly are a legend in their own right. The family expanded this year, opening Porto Bello (tel. 2661-072.428) just a few metres away, and serving the same menu there.



Ο Άγγελος Μακρής, chef του Tomateli στους Μακράδες / Angelos Makris, the chef at Tomateli in Makrades



Το λιμανάκι της Κουλούρας / Kouloura's little harbour



Η παραλία Αγίου Γεωργίου των Πάγων / Agios Georgios ton Pagon Beach

προς τη **Μέση Κέρκυρα**, στάση στους εντυπωσιακούς **Έρμονες**, έναν αμμώδη κόλπο με κρυστάλλινα γαλαζοπράσινα νερά, που φωλιάζει ανάμεσα σε δύο απόκρημνες πλαγιές, ενώ μοναδικής ομορφιάς είναι και η μικρή **παραλία της Μυρτιώτισσας**. Συνέχεια στην πολυσύχναστη **Γλυφάδα**, μια τεράστια οργανωμένη αμμουδιά με ρηχά νερά και μαγικό ηλιοβασίλεμα. Εκεί και το δημοφιλές beach bar-restaurant **Pazuzu** (τηλ. 26610-94.444). Φροντισμένη κάρτα φαγητού που ξεκινάει με ορεκτικά όπως οι γαρίδες σαγανάκι με σαλάτα ντομάτας, ούζο, φέτα και ψητή πιπεριά κέρατο και αναπτύσσεται με ζυμαρικά και λίγα κυρίως (όπως το μπιφτέκι με ψητή ντομάτα και σος γιαουρτιού με δυόσμο). Καλοστημένη λίστα κοκτέιλ από τον Βασίλη Καλαϊτζή από το θεσσαλονικιώτικο Cin Cin και πάρτι με ανακλήσεις σπουδαίων ονομάτων από την εγχώρια και διεθνή σκηνή.

Οι παραλίες της Νότιας Κέρκυρας

Περνώντας διαδοχικά από την ήσυχη παραλία **Παραμόνα** μπροστά από τον ομώνυμο οικισμό, το **Πρασούδι** με τα διάσπαρτα βράχια μέσα στη θάλασσα και τις δύο ταβέρνες και το **Αλωνάκι** που περιβάλλεται από μεγάλους βράχους, σχηματίζοντας έναν κλειστό πανέμορφο κόλπο, θα βρεθείτε στον υδροβιότοπο της

at the foot of a towering cliff of clay and boasting legendary sunsets that can be enjoyed from the café-bar **7th Heaven** right above it. Next is the village of **Avlioties** and **Katevasidi Beach**, a lovely quiet spot, and **Agios Stefanos**, which is quite touristy. Carry on to lovely **Arilla**, a big beach with sand and small pebbles, before hitting **Afionas**, a village built on a high cape with incredible views of the surrounding countryside. There's a path at the end of the village leading (after a 20-25 minute hike) to one of the island's most stunning landscapes: **Porto Timoni Beach**, a twin bay with incredible emerald waters separated by a narrow strip of land. The large bay of **Agios Georgios ton Pagon** comes next, with a sandy beach and cool waters, followed by **Makrades**, a lovely 13th-century village that's home to the restaurant **Tomateli** (tel. 6986-781.674), located in an old stone house with a pretty garden. Chef Angelos Makris' cuisine is pure bistronomy with local ingredients and house charcuterie (such as noumboulo, salado salami and smoked tuna pancetta). Standout dishes from the menu include the lobster pasta made with fresh spaghetti and a rich, thick sauce of onion and tomato, and the juicy lamb meatballs. Farther down the main road, **Lakones** is a gorgeous little village built on a hillside overlooking **Paleokastritsa Bay**, with 18th- and 19th-century houses made of stone. Our next stop, **Doukades**, is one of the most beautiful



λίμνης Κορισσίων με κεδρόδασος, αμμοθίνες και πλούσια χλωρίδα και πανίδα. Σε μια στενή λωρίδα γης ανάμεσα στη λίμνη και τη θάλασσα, απλώνεται και η εξωτική **Χαλικούνα**, ενώ εξίσου όμορφη είναι και η νότια προέκτασή της, ο **Ίσσος**. Συνέχεια νότια, στην πλατιά αμμουδιά του **Μαραθιά** με ειδυλλιακό ηλιοβασίλεμα και στην παρακείμενη απέραντη αμμουδιά της **Σάντα Μπάρμπαρα**, με τον εντυπωσιακό κατακόρυφο αργιλούχο βράχο για φυσικό σπα στην αριστερή της πλευρά. Ακολουθεί ο **Μέγας Χορός**, με μεγάλη χρυσή αμμουδιά, πεντακάθαρα γαλανά νερά και πρόσβαση μέσω χωματόδρομου από το χωριό **Περιβόλι**, και έπειτα η οργανωμένη **Γαρδένος**, όπου έχουν τις φωλιές τους οι χελώνες καρέτα καρέτα. Κρυμμένη σε ένα ύψωμα στην αριστερή πλευρά, η καντίνα **Secret Paradise** για μπίρες, σνακ και μαγική θέα. Πιο ήσυχη και μη οργανωμένη η **Κάνουλα**, που διαδέχεται τη μεγάλη και καλά οργανωμένη παραλία του **Άη Γόρδη του Νότου**, λίγο πριν από το **ακρωτήρι του Αρκουδίλα** με τη μεγάλη ομώνυμη παραλία.

Φαγητό στα νότια

Κλασική αξία για ψάρι η ταβέρνα **Καρύδης** στην **Μπούκαρη** (τηλ. 26620-51.205), με παράδοση από το 1970. Ξεχωρίζει για

villages in northern Corfu and where you'll find the historic taverna **Elizabeth** (tel. 2663-041.728), famous for its rooster pastitsada with thick macaroni, and the **Michalas** charcuterie shop, where you can purchase the traditional Corfiot delicacy, noumboulo. A short detour to **Gardelades** will reward you with the well-made Cretan meze (such as aubergines with trahana, and slow cooked goat) of **Kafenes Allou** (tel. 2663-041.851). Take a dip in the cold turquoise waters of **Rovinia**, a stunning secluded beach with fine pebbles and sand, reached via a short path. For breathtaking panoramic views, climb up to the imposing **Angelokastro**, one of the most important Byzantine fortresses on the island. Heading downhill toward central Corfu, stop at the impressive **Ermones**, a sandy bay with crystal-clear turquoise waters nestled between two steep slopes. Nearby **Myrtiotissa** is also lovely, albeit small. Continue on to bustling **Glyfada**, a vast, serviced sandy beach with shallow waters, a magical sunset and the popular beach bar-restaurant **Pazuzu** (tel. 2661-094.444). Its well-designed menu starts with snacks such as shrimp saganaki with feta in a sauce of tomato and sauce, and grilled long green peppers, and moves on to pasta and a few entrées, including the burger with grilled tomato and a yoghurt and mint sauce. There's an equally well-designed cocktail list by Vasilis Kalaitzis from Thessaloniki's Cin Cin, as well as frequent parties featuring top names on the Greek and international DJ scene.



Ο όρμος της Παλαιοκαστρίτσας / Paleokastritsa Bay


Ο Σπύρος Καρύδης, ιδιοκτήτης της ταβέρνας Καρύδης στην Μπούκάρη / Spyros Karydis, owner of the taverna Karydis in Boukari

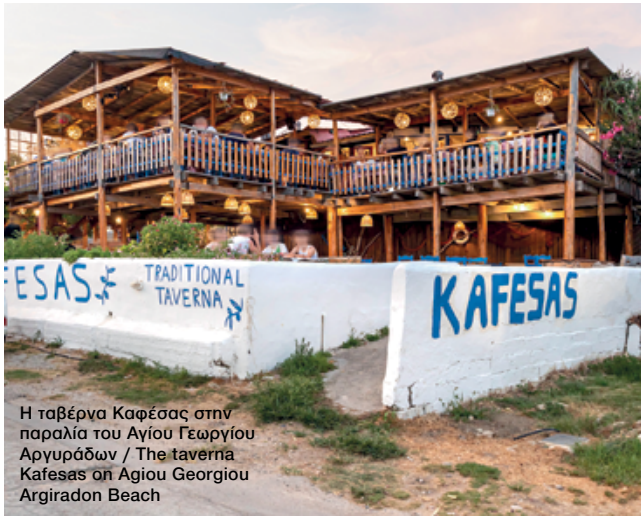

Η παραλία Αρκουδίλα / Arkoudila Beach


Η παραλία Κάνουλα / Kanoula Beach

τα κορυφαίας ποιότητας ψάρια και τους αστακούς που έχει στη βιτρίνα και για το μαεστρικό ψήσιμο. Θα δοκιμάσετε επίσης γλυκοφάγωτο και άψογα τηγανισμένο ντόπιο καλαμάρι, ροφό ή στήρα μπιάνκο και καταπληκτική φρεσκοκομμένη τηγανητή πατάτα. Μόλις 2,5 χλμ. νοτιότερα, στον **Πετρίτη**, εξαιρετικό το ψάρι, που έρχεται καθημερινά από τις τράτες που δένουν ακριβώς μπροστά του και στην ταβέρνα **Λεωνίδας** (τηλ. 26620-52.515). Ιστορική ταβέρνα ο **Καφέσας** (τηλ. 26620-51.090), που άνοιξε το 1980 ο μπόεμ Προκόπης Μηνάς, στην παραλία του **Αγίου Γεωργίου Αργυράδων**, και πλέον έχει αναλάβει ο γιος του Φιλήμονας. Σουρεαλιστική διακόσμηση με δεκάδες μεμοραμπίλια και φωτογραφίες και κοφίνια με λαχανικά από ντόπια μποστάνια μπροστά από τη βιτρίνα με τα κρύα ορεκτικά. Εξαιρετική ταραμοσαλάτα, απίθανος γόνος καλαμαριού με άψογο τηγάνι, νόστιμα μαγειρευτά στα τσικάλια (μοσχάρι κοκκινιστό, μπριάμ κ.ά.) και φρέσκα ψάρια για να επιλέξετε για το μπουρδέτο, που εδώ σερβίρεται έξτρα πικάντικο και μπαχαράτο, μέσα σε μπακιρένια κατσαρόλα.

The beaches of southern Corfu

Heading south from the quiet beach at the village of **Paramonas**, you come to **Prasoudi**, a beach with rocks jutting out of the water and two tavernas; and **Alonaki**, nestled between tall cliffs that form a lovely, sheltered cove, before reaching **Korission Lagoon**, an important coastal wetland with sand dunes, a forest of prickly juniper, and a wealth of flora and fauna. A narrow stretch of land between the lagoon and the sea marks the exotic **Halikouna**, while **Issos**, its southern extension, is equally charming. Next up are **Marathia**, a broad sandy stretch of beach with idyllic sunset views, and **Santa Barbara**, another big, sandy stretch with a sheer clay cliff on one end that provides natural spa supplies. Boasting crystal-clear waters, **Megas Horos** is also sandy and can be reached via a dirt road from the village of **Perivoli**. **Gardenos** comes next, and is a serviced beach known as an important nesting site for Caretta caretta turtles. Tucked away on a rise on the left side, the **Secret Paradise** beach bar is perfect for a few cold beers and some snacks while soaking up the great view. **Kanoula Beach**, which isn't serviced, offers welcome quiet after the large serviced beach of **Ai Gordis of the South** and before the **Cape of Arkoudilas**, with a big beach of the same name.



Η ταβέρνα Καφέσας στην παραλία του Αγίου Γεωργίου Αργυράδων / The taverna Kafesas on Agiou Georgiou Argiradon Beach



Η παραλία Χαλικούνα / Halikouna Beach

ΚΕΡΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΚΑΡΙΕΡΑ

Λίγο έξω από το χωριό των Κανακάδων, τα αδέλφια Ελένη και Σπύρος Μουμούρης έχουν μετατρέψει το παλιό ξυλουργείο του 1970 του πατέρα τους στο εργαστήριο δημιουργίας και σχεδίασης των χειροποίητων αρωματικών κεριών Choe (τηλ. 6957-348.447). Τα κεριά φτιάχνονται με ελληνικό μελισσοκέρι και μπαίνουν σε γυάλινα δοχεία με υφασμάτινο ενθυλακωμένο περιτύλιγμα, που κοσμούν από γεωμετρικά σχήματα και αρχαιοελληνικά μοτίβα μέχρι δημιουργικές ιδέες αποκλειστικά σχεδιασμένες για ελληνικά μουσεία και brands (π.χ. Μουσείο Μπενάκη, Μουσείο Ακρόπολης, ΕΜΣΤ, Zeus+Δione).

CORFIOT CANDLES WITH AN INTERNATIONAL REACH

Just outside the village of Kanakades, siblings Eleni and Spyros Moumouris have transformed their father's old carpentry workshop (established in 1970) into a studio producing scented candles under the brand name Choe (tel. 6957-348.447). The handcrafted candles are made with Greek beeswax and sold in glass jars dressed in fabric printed with a range of motifs such as geometric forms, ancient Greek themes and also some designs created exclusively for Greek museums and brands (such as the Benaki and Acropolis museums, the National Museum of Contemporary Art, and Zeus+Δione).



Ο Σπύρος Μουμούρης, συνιδρυτής του Choe / Spyros Moumouris, co-founder of Choe



Η παραλία Μέγας Χορός / Megas Horos Beach


Η παραλία Μαραθιά / Marathia Beach

Τα οινοποιεία

Στη **Λευκίμμη** βρίσκεται το μπουτίκ οινοποιείο **Pontiglio** (τηλ. 26620-22.866) του Μπάμπη Κουρή. Η ξενάγηση περιλαμβάνει βόλτα στα αμπέλια και καταλήγει σε μεγάλα ξύλινα τραπέζια κάτω από την πέργκολα. Εκεί, με συνοδεία ντόπιων προϊόντων, θα δοκιμάσετε και τα κρασιά τους: το λευκό Kakotrigis με αρώματα από άνθη λεμονιάς και ωραία οξύτητα, τα Valonisa και Butiero (ροζέ και κόκκινο αντίστοιχα) από Σκοπελίτικο και μια ετικέτα φυσικής οινοποίησης με τίτλο Lianoroido. Στο κέντρο του νησιού, κοντά στο χωριό **Γιαννάδες**, βρίσκεται το **Κτήμα Θεοτόκη** (τηλ. 6945-593.016) της οικογένειας Θεοτόκη, μιας από τις ιστορικότερες οικογένειες της Ελλάδας. Πανέμορφος βιολογικός αμπελώνας μέσα σε μια έκταση 1.200 στρεμμάτων με ελαιόδεντρα, πεύκα και βοσκοτόπια, όπου καλλιεργούνται

Eating in the south

Since around the 1970s, **Karydis** (tel. 2662-051.205) in **Boukari** has been a reliably classic option for seafood, renowned for the quality fish and lobster in its display case and the excellent grilling in the kitchen. Highly recommended is the beautifully fried, finger-licking local calamari, the dusky or golden grouper bianco and the delicious fried potatoes. Just 2.5 kilometres south in **Petritis**, you'll get excellent fish at the taverna **Leonidas** (tel. 2662-052.515), sourced from the fishing boats that tie up in the harbour right in front. A historic taverna, **Kafesas** (tel. 2662-051.090) was opened on **Agiou Georgiou Argiradon** Beach in 1980 by Prokopis Minas; it is now run by his son Filimonas. The surrealistic décor is accentuated with dozens of pieces of memorabilia and photographs, and crates of vegetables from local farms are stacked in front of the display case with the cold appetisers. Top picks include the taramosalata,


Το ακρωτήριο του Δράστη / Cape Drastis



Η Βασιλική Καρούνου, ιδιοκτήτρια του Ambelonas Corfu / Vasiliki Karounou, owner of Ambelonas Corfu

Η ΤΟΣΚΑΝΗ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Στην περιοχή της Μέσης Κέρκυρας, ανάμεσα στο Κομπίτσι και στα Καρουμπάτικα, η Βασιλική Καρούνου (συγγραφέας του βιβλίου μαγειρικής «Αναζητώντας τις κανκιόφολες της Κέρκυρας») έχει στήσει τον Ambelonas Corfu (τηλ. 6932-158.888), ένα μαγικό αγρόκτημα με αμπέλια, μουσείο ελαιουργίας και αμπελουργίας και ένα εστιατόριο με τραπέζι κάτω από τις ψηλές αλέες, σε ένα νοσταλγικά κινηματογραφικό σκηνικό που θυμίζει Τοσκάνη. Το μενού περιλαμβάνει κερκυραϊκές ρετσέτες βενετσιάνικων επιρροών, όπως το φρικαντό (μοσχάρι μαγειρεμένο σε λευκό κρασί με κρεμμύδια, καρότα, σέλινο και μπαχαρικά που συνοδεύεται με ζυμαρικά) και το αρνί καβραμάν (μαγειρεμένο σε κρασί με πολύ μαϊντανό, άνηθο, κρεμμύδια και ντομάτα). Η ίδια παρασκευάζει και τα χειροποίητα προϊόντα Acordo (όπως την περίφημη κερκυραϊκή μουστάρδα Ντόλτσε με πολτό από κυδώνια, μήλα, αχλάδια, μέλι, περγαμόντο, ξινονέραντζο, μουστάρδα και θαλασσινό αλάτι). Διοργανώνονται επίσης γευσιγνωσίες κρασιού και τοπικών προϊόντων, καθώς και μαθήματα μαγειρικής.

"CORFU'S TUSCANY"

Vasiliki Karounou (author of the cookbook, "Corfiot Cuisine: In Search of the Origins") created Ambelonas Corfu (tel. 6932-158.888), an enchanting farm with a vineyard, a museum about olive oil and wine making, and a restaurant with a big table under the tall trees – a nostalgic film-like setting reminiscent of Italy's Tuscany region – in central Corfu, between Kobitsi and Karoumbatika. The restaurant's menu celebrates Corfiot recipes with clear Venetian influences, like the fricando (beef cooked in white wine with onions, carrots, celery and spices, and served with pasta) and the cavraman lamb (cooked in wine, with lots of parsley, dill, onions and tomato). Karounou also produces a series of handmade products under the brand name Acordo (including a version of Corfu's famed Dolce mustard made with quince, apples, pears, honey, bergamot, bitter orange, mustard and sea salt). Ambelonas Corfu also hosts wine-tasting and local product-tasting events and cooking classes.



Το χωριό Άγιος Μάρκος / The village of Agios Markos



Το οινοποιείο Pontiglio στη Λευκίμμη / Pontiglio Winery in Lefkimmi



Η παραλία Σάντα Μπάρμπαρα / Santa Barbara Beach

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΔΥΝΑΤΗ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Ο κορυφαίος σεφ Σωτήρης Ευαγγέλου έχει στήσει στο Kuzina (MarBella Hotel, 26610-71.183, Αγ. Ιωάννης Περιστερών) ένα μενού με ελληνικό πρόσημο, με εκτελέσεις που πατάνε στην καρδιά της παράδοσης αλλά με ένα fine φινίρισμα. Από μια αποδομημένη σπανακόπιτα με φύλλο πέρεκ, σπανάκι και κρέμα φέτας μέχρι ένα βαθιάς νοστιμιάς σοφρίτο με μοσχαρίσια μάγουλα και πουρέ πατάτα. Επιπλέον, το MarBella Hotel διοργανώνει το γαστρονομικό φεστιβάλ Greek Chefs Abroad, φιλοξενώντας αναγνωρισμένους Έλληνες σεφ του εξωτερικού σε guest δείπνα – όπως ο Konstantin Filippou από το ομώνυμο εστιατόριο της Βιέννης με δύο αστέρια Michelin και ο Δημήτρης Μούδιος από το Ore της Μπανγκόκ.


Kuzina

GREEK CUISINE WITH A STRONG SIGNATURE

At Kuzina (MarBella Hotel, tel. 2661-071.183, Agios Ioannis Peristeron), top chef Sotiris Evangelou has created a menu that celebrates Greek cuisine, featuring dishes rooted in tradition but with new refinements. There's a deconstructed spanakopita with perek pastry, spinach and feta cream; and a sumptuous sofrito with beef cheeks and mashed potatoes. The MarBella Hotel also organises Greek Chefs Abroad, an initiative that, as its name suggests, invites renowned Greek chefs working abroad – such as Konstantin Filippou from the two-starred Viennese restaurant of the same name, or Dimitrios Moudios from Ore in Bangkok – to make guest appearances.

κυρίως Ρομπόλα, Κακοτρύγης, Syrah και Cabernet Sauvignon – ναυαρχίδα το Cuvée Spéciale, μια ρομπόλα με εντυπωσιακή φρεσκάδα. Προσφέρεται ξενάγηση που περιλαμβάνει και επίσκεψη στο μουσείο με κειμήλια της οικογένειας και γευσιγνωσία των κρασιών. Στα βόρεια λίγο έξω από την **Άνω Κορακιάνα**, το **Nicoluzo Estate** (τηλ. 6943-777.728), όπου ο Αναστάσιος Νικολούζος καλλιεργεί τις τοπικές ποικιλίες Κακοτρύγη, Μαντζαβί και Σκοπελίτικο με βιολογικές πρακτικές και οινοποιεί με ήπιες παρεμβάσεις, δημιουργώντας πολύ ενδιαφέροντα, εκφραστικά κρασιά σε δύο ετικέτες: ένα κόκκινο χαρμάνι με Μαντζαβί και Σκοπελίτικο και ένα λευκό από Κακοτρύγη.

Παξοί: Σε τιρκουάζ απόχρωση

Νότια της Κέρκυρας, προσβάσιμοι από το **λιμάνι της Λευκίμμης** σε 45 λεπτά με το πλοίο της γραμμής, οι Παξοί συνδυάζουν καλοδιατηρημένους παραδοσιακούς οικισμούς, την άγρια πυκνή βλάστηση του Ιονίου και μια βεντάλια εκπληκτικών παραλιών. Πρωτεύουσα ο κοσμοπολίτικος **Γάιος**, με τοπόσημα τα δύο καταπράσινα ακατοίκητα νησάκια (του **Αγίου Νικολάου** και της **Παναγιάς**) στην είσοδο του λιμανιού του, που σχηματίζουν ένα απάνεμο πλωτό κανάλι για ιστιοπλοϊκά και σκάφη.

Η μαγική ακτογραμμή

Με αφετηρία τον **Γάιο** και με βόρεια κατεύθυνση, μια σειρά από υπέροχες μικρές βοτσαλωτές παραλίες διαδέχονται η μία την άλλη. Πρώτη στη σειρά η πολυσύχναστη **Κακή Λαγκάδα**, με λευκά βότσαλα, κρυστάλλινα νερά και το **Aeolus Beach Bar** για δροσιστικά κοκτέιλ. Ακολουθούν το **Κηπιάδι**, η μεγαλύτερη παραλία των Παξών, με πεντακάθαρα τιρκουάζ νερά και λευκά βότσαλα, το **Μαρμάρι** με φυσική σκιά από πανύψηλες ελιές που φτάνουν μέχρι τη θάλασσα και το **Λεβρεχιό**, με βυθό ιδανικό για ψάρεμα και βουτιές με αναπνευστήρα. Στάση στον όμορφο οικισμό του **Λογγού**, με την ομώνυμη ρηχή βοτσαλωτή παραλία και το μικρό λιμανάκι, και συνέχεια για το **Μονοδένδρι**, που συνδυάζει απίθανα νερά και τουριστικές ανέσεις. Λίγο βορειότερα και ο δημοφιλής **Ορκός**, προσβάσιμος από εύκολο δασικό μονοπάτι, με εξωτικά γαλάζια νερά, λευκά βότσαλα και πλούσια βλάστηση από κυπαρίσσια και ελιές. Επόμενος σταθμός η **Λάκκα**, με γραφικό οικισμό και την άγριας ομορφιάς ***παραλία Πλάνοι*** κάτω από τον πέτρινο φάρο του 1832. Έχοντας φτάσει στη δυτική ακτογραμμή των Παξών, το τοπίο είναι διάστικτο από θαλάσσιες

the beautifully fried baby calamari, the stews and casseroles and the bourdetto made with a fresh fish of your choosing and served, extra spicy, in the pot it was cooked in.

The wineries

The **Pontiglio** (tel. 2662-022.866) winery of Babis Kouris is located at the port of **Lefkimmi** and gives tours to the public. These comprise a walk around the vineyard that ends at the big wooden tables under the pergola for snacks of local products and a tasting of the company's wines: the white Kakotrigis with lemon blossoms and pleasant acidity, the Valonisa rosé, the red Butiero made of Skopelitiko grapes, and the natural Lianoroido. Near the village of **Giannades** at the centre of the island, the **Theotoky Estate** (tel. 6945.593.016) belongs to a historic Greek family and boasts a beautiful organic vineyard in an expanse of 120 hectares that also contains olive trees, pines and grazing pastures for sheep and goats. The grapes grown here are mainly Rombola, Kakotrygi, Syrah and Cabernet Sauvignon, with the Cuvée Spéciale – and the amazingly fresh Rombola – being the flagship wines. The estate offers tours that end with a visit to the gallery of family heirlooms and a wine tasting. Just outside **Ano Korakiana** in the north, the **Nicoluzo Estate** (tel. 6943-777.728) finds Anastasios Nikolozos growing local varieties Kakotrygi, Mantzavi and Skopelitiko with organic methods, and creates two very interesting and expressive natural wines: a red blend of Mantzavi and Skopelitiko and a white Kakotrygis.

Paxoi: Shades of turquoise

South of Corfu and reached via the port of **Lefkimmi** in 45 minutes by ferry, the island of Paxoi (also known as Paxos) combines well-preserved traditional villages, wild Ionian flora, and an array of stunning beaches. The capital, **Gaios**, is cosmopolitan, with landmarks including two lush uninhabited islets (**Agios Nikolaos** and **Panagia**) at the entrance of a magical harbour that forms a sheltered passage for sailboats and yachts.

The stunning beaches

A string of small beaches lies in a row north of **Gaios**; first among them is busy **Kaki Lagada**, with white pebbles, clear waters and the **Aeolus Beach Bar** for refreshing cocktails. Next are: **Kipadi**, the biggest beach on the island, with turquoise waters and big white pebbles; **Marmari**, with natural shade from the tall olive trees that grow nearly to the water's edge; and **Levrechio**, a great spot for fishing and snorkelling with interesting rocks formations and vibrant marine life. The pretty

MAKRIS: FINE DINING ΜΕ ΜΑΓΙΚΗ ΘΕΑ

Στα επάνω «διαζώματα» του ξενοδοχείου του Domes Miramare Corfu, με πανοραμική θέα στη θάλασσα, το εστιατόριο Makris (Μωραΐτικα, τηλ. 26614-40.500) παρουσιάζει τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα του ταλαντούχου σεφ Πέτρου Δήμα. Χώρος μινιμαλιστικής κομψότητας, στημένος στα πρότυπα κεντροευρωπαϊκού fine dining εστιατορίου, με ένα ψυχεδελικό μωσαϊκό από θραύσματα μαρμάρου. Η κουζίνα έχει ρίζες σε μια οικουμενική προσέγγιση της σύγχρονης γαστρονομίας, ενσωματώνοντας δάνεια και επιρροές από διάφορες περιοχές του πλανήτη, διατηρώντας όμως την ελληνικότητά της – εκλεπτυσμένα πιάτα με υψηλές τεχνικές και ευφάνταστους συνδυασμούς, όπως το στρείδι με μπερ μπλαν κουμκουάτ, μάραθο και φύκια και το λαβράκι με ζωμό μυδιών, λεμονάτη σάλτσα βουτύρου και «ταλιατέλες» σουπιάς.



MAKRIS: FINE DINING WITH A MAGICAL VIEW

Located on the upper levels of the hotel Domes Miramare Corfu, with panoramic sea views, the restaurant Makris (Moraitika, tel. 2661-440.500) presents talented chef Petros Dimas' contemporary take on Greek cuisine. The minimalist space is set up along the lines of a central European fine-dining restaurant, with a psychedelic mosaic made of marble fragments. The kitchen takes a universal approach to modern gastronomy by borrowing ideas and influences from different parts of the world, but it never lets the food lose its "Greekness." The dishes are sophisticated and technical, and come with imaginative combinations such as oyster with kumquat beurre blanc, fennel and seaweed, or sea bass in an oyster broth, with a lemon butter sauce and cuttlefish "tagliatelle."



Άποψη του Γάιου / A view of Gaios

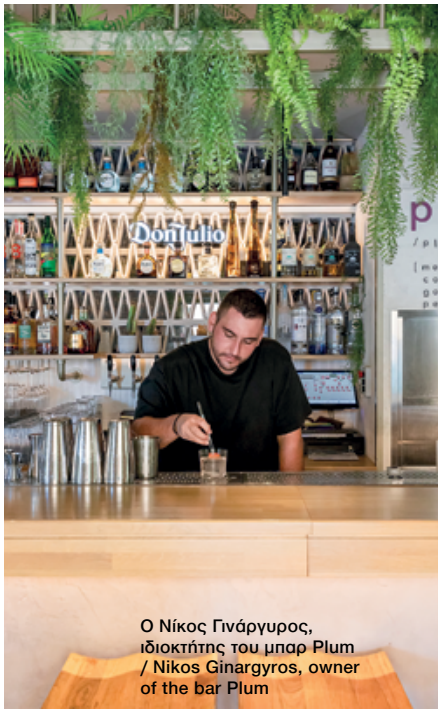


Το καφενείο Μπουρνάος στα Μαγαζιά / The kafeneio Bournaos in Magazia



Η αψίδα Τρυπητός κοντά στον Γάιο, στους Παξούς / Tripitos Arch near Gaios on the island of Paxoi


Η σπηλιά Ορθόλιθος στους Παξούς / Ortholithos Cave on the island of Paxoi



Ο Νίκος Γινάργυρος, ιδιοκτήτης του μπαρ Plum / Nikos Ginargyros, owner of the bar Plum


Η παραλία Βουτούμι στους Αντίπαξους/ Voutoumi Beach on the island of Antipaxoi

σπηλιές που προσεγγίζονται μόνο με σκάφος. Άκρως εντυπωσιακή η **Σπηλιά της Υπαπαντής**, με βάθος που επιτρέπει την είσοδο των σκαφών στο εσωτερικό της, όπως και το σύμπλεγμα των κρυφών σπηλιών στον **όρμο Αχάι**, με τον **Ορθόλιθο** ακριβώς απέναντι, έναν πελώριο βράχο. Ανάμεσά τους, με πρόσβαση από χωματόδρομο που ξεκινάει από τα **Μαγαζιά** και αρκετά σκαλιά, βρίσκεται η συγκλονιστική παραλία **Ερημίτης**, με γαλαζοπράσινα νερά και μοναδικό ηλιοβασίλεμα (εντυπωσιακό και το ομώνυμο bar-restaurant που βρίσκεται στην κόψη του γκρεμού στην πλάτη της παραλίας). Ακολουθεί η βοτσαλωτή παραλία **Αυλάκι**, χωμένη ανάμεσα σε βράχια, και έπειτα το **Γαλάζιο**, με απίθανα γαλάζια νερά. Συνέχεια στα νοτιοανατολικά για το **Μογγονήσι**, μια νησίδα που συνδέεται οδικώς με τους Παξούς με μικρή γέφυρα, όπου θα βρείτε λίγα ενοικιαζόμενα δωμάτια, δύο ταβέρνες και μια ρηχή αμμουδιά ιδανική για οικογένειες με παιδιά.

Για φαγητό και ποτό στους Παξούς

Ο **Βασίλης** (τηλ. 26620-31.587), η ταβέρνα του Κώστα Ανδρεαδάκη στον **Λογγό**, είναι η καλύτερη του νησιού, με ιστορία που μετρά από το 1957. Μενού δημιουργικής ψαροφαγίας με φροντίδα και εύστοχο μαγείρεμα, που περιλαμβάνει τηγανητό καλαμάρι με σάλτσα πίρι πίρι, κρίταμο και λάδι τσίλι-πορτοκάλι, ένα εξαιρετικό ριζότο με κρέμα σπανάκι, κολοκύθι και βούτυρο αχινού, μεγάλα ψάρια και αστακούς υποδειγματικά ψημένα. Ενημερωμένη λίστα κρασιών με 150 ετικέτες. Πολύ αξιόλογο το φαγητό στο μεζεδοπωλείο **Κουζινί** (Γάιος, τηλ. 26620-32.322) με μια πέρα από τα τετριμμένα προσέγγιση της ιταλικής κουζίνας. Σπαγκέτι με ωμή κόκκινη γαρίδα, ταλιολίνι με μύδια και λιαστή ντομάτα και ένα εκπληκτικό πιάτο με μελιτζάνες και γαρίδες. Αγαπημένο στέκι ντόπιων το καφενείο **Μπουρνάος** (τηλ. 26620-31.906) στα **Μαγαζιά**, που ξεκίνησε το 1953 από τον Χαράλαμπο Βλαχόπουλο. Τώρα πια στα χέρια των επόμενων γενιών, διατηρεί σε μεγάλο βαθμό την αυθεντική διακόσμηση, ενώ διαθέτει πιο

seaside village of **Longos** follows, with its shallow pebbled beach and small harbour, and then there's **Monodendri**, which combines beautiful waters with creature comforts.

A little farther north, **Orkos** is a popular beach reached on foot via an easy path through the woods; it has exotic blue waters, white pebbles and lush cypress and olive trees. Our next stop is **Lakka** with its picturesque settlement and the wildly beautiful **Plani Beach** with a stone lighthouse dating to 1832. From here on the western coast of Paxoi, the shoreline is dotted with sea caves that can only be reached by boat. Most impressive among them are **Ypapanti Cave**, so deep boats can sail into it, and the complex of hidden caves within the Bay of Achai, where the massive rock of **Ortholithos** rises out of the sea. Between the two spots, and reached via a dirt path that starts in **Magazia** and involves a lot of stone steps, is the stunning beach of **Erimitis**, with blue-green waters and incredible sunset views (the beach bar of the same name on the top of the cliff overlooking the beach is a great spot, too). Next comes the pebbled beach of **Avlaki**, tucked between a cluster of big rocks; and then **Galazio**, with its amazing light blue waters. Heading southeast will bring you to **Mongonisi**, an islet connected to Paxoi by a small bridge, where you will find a few rooms to let, two tavernas and a shallow sandy beach that's ideal for families with young children.

Eating and drinking in Paxoi

Vassilis (tel. 2662-031.587), a taverna in **Longos** owned by Kostas Andreadakis, is the best on the island and has a history stretching back to 1957. The menu of creative and well-executed seafood dishes includes fried calamari with piri-piri sauce, sea fennel and chilli-orange oil; an excellent risotto with a cream of spinach, zucchini and sea urchin butter,;and beautifully grilled big fish and lobster. The wine list comprises 150 labels.

A departure from the usual approach to Italian cuisine, the food at **Kouzini** (Gaios, tel. 2662-032.322) is very good and includes dishes such as spaghetti with raw red shrimp; taglioni with mussels and sun-dried





Η ταβέρνα Βασίλης στον Λογγό
/ The taverna Vassilis in Longos



Η παραλία Ερημίτης στους Παξούς
/ Erimitis Beach on the island of Paxoi

εμπλουτισμένο μενού (σκιουφιχτά με μοσχάρι, παστιτσάδα, σπετζοφάι κ.λπ.). Στο ίδιο χωριό και ο **Λιλάς** (τηλ. 26620-31.497), μια παλιά οικογενειακή ψησταριά με τραπέζια απλωμένα σε ένα στενάκι μπροστά από την εκκλησία του **Αγίου Σπυρίδωνα**, που γεμίζουν με κρέατα από τη σούβλα (χοιρινό κοντοσούβλι, αρνί και κοτόπουλο) και τα κάρβουνα (αρνίσια παϊδάκια).

Εντυπωσιακές οι επιδόσεις στο σχετικά νεότευκτο **Plum** (τηλ. 26620-32.010), ένα μπαρ παγκόσμιας κλάσης στο **λιμάνι του Γάιου** από τον Νίκο Γινάργυρο, νικητή του World Class Greece 2021. Μοντέρνας σχεδίασης χώρος, όπου κυριαρχούν τα φυσικά υλικά και οι γήινες αποχρώσεις, ενημερωμένη κάβα με premium ποτά και ένα σύγχρονα εξοπλισμένο εργαστήριο, όπου παράγονται με zero waste πρακτικές σπιτικά σιρόπια και bitters από υπολείμματα φρούτων, τοπικό μέλι κ.ά. Γαστρονομικά κοκτέιλ όπως το Cheri-Cheri Lady με τζιν αρωματισμένο με φύλλα συκιάς, cherry Campari, σπιτικό βερμούτ φράουλα-ραβέντι και φιστίκι. Από την ίδια ομάδα και το **Porto Vecchio** (τηλ. 26620-32.786) στην άκρη του οικισμού, με τραπέζια κάτω από τα ψηλά δέντρα, σε ένα παλιομοδίτικα γοητευτικό σκηνικό, με πιο κάζουαλ ποτά και παρεΐστικη ατμόσφαιρα.

Αντίπαξοι: Μικροσκοπικός παράδεισος

Απέχουν δεκαπέντε λεπτά με εκδρομικό ή ενοικιαζόμενο σκάφος από τον **Γάιο** των **Παξών,** διαθέτουν ελάχιστη δόμηση και μερικές από τις πιο όμορφες παραλίες της Ελλάδας. Παγκοσμίου φήμης η παραλία **Βουτούμι** στα βορειοανατολικά, με εκτυφλωτικά τιρκουάζ νερά, λεία λευκά βότσαλα στην ακτή και ολόλευκη άμμο στον βυθό, ενώ τα ίδια συγκλονιστικά νερά θα συναντήσετε και βορειότερα, αρχικά στη βοτσαλωτή και μη οργανωμένη **Μεσοβρίκα**, που προτιμούν οι γυμνιστές, και έπειτα στην οργανωμένη **Βρίκα** με τη λευκή άμμο και τη μικρή σπηλιά στη βόρεια πλευρά της. Για μεγαλύτερη ιδιωτικότητα, προτιμήστε τη βοτσαλωτή παραλία **Ροδοβάνι** της δυτικής ακτής.

tomatoes; and a great dish with aubergine and shrimp. Popular among the locals, the kafeneio **Bournaos** (tel. 2662-031.906) in **Magazia** was opened in 1953 by Haralambos Vlachopoulos and has since been passed on to the younger generation of the family. Much of the original décor remains but the menu has been spruced up (dishes include skioufichta pasta with beef; pastitsada; and spetzofai). In the same village, **Lilas** (tel. 2662-031.497) is an old family-owned grill house with tables – often piled with meat from the spit (pork kontosouvli, lamb and chicken) and the grill (lamb chops) – set out along a narrow street in front of **Agios Spyridonas Church**.

As for the bars, the relatively new **Plum** (tel. 2662-032.010) is a top-notch establishment by Nikos Ginargyros (named 2021 World Class Bartender of the Year for Greece) that's making a good impression. Its modern space is tastefully designed in natural materials and earthy colours, the bar is well stocked with premium spirits, and the on-site workshop has the right equipment for making zero-waste ingredients such as syrups and bitters from fruit scraps, local honey, and more. Try one of the gastronomic cocktails, such as the Cheri-Cheri Lady with fig-leaf flavoured cherry Campari, homemade strawberry-rhubarb vermouth and pistachio. The same team also runs **Porto Vecchio** (tel. 2662-032.786) at the end of the village, with tables under tall trees in a charming, old-fashioned setting that suits the casual atmosphere and equally unpretentious drinks.

Antipaxoi: Pocket-sized perfection

Sparsely inhabited **Antipaxoi**, a 15-minute boat-ride on a tour or rented craft from **Gaios** in **Paxoi**, has some of the most gorgeous beaches in Greece. The world-famous **Voutoumi** in the northeast boasts sparkling turquoise waters, smooth white pebbles onshore and white sand in the water; equally stunning waters can also be found farther north, first at the pebbled and unserviced **Mesovrika**, popular with nudists, and then at **Vrika**, serviced and with white sand and a small cave at its northern end. For greater privacy, head to pebbled **Rodovani** on the western coast.

ΒΑΡΣΟΒΙΑ: Η ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΜΗΤΡΟΠΟΛΗ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Σύγχρονοι ουρανοξύστες και κατάλοιπα του μεταπολεμικού παρελθόντος, ένα μοναδικό κράμα αρχιτεκτονικών στιλ, απέραντα πάρκα σε κάθε γωνιά της πόλης, το υδάτινο στοιχείο πανταχού παρόν και μία από τις πιο δυναμικά ανερχόμενες καλλιτεχνικές και γαστρονομικές σκηνές της Ευρώπης.

WARSAW: CENTRAL EUROPE'S DYNAMIC METROPOLIS

A striking fusion of modern skyscrapers and postwar relics, a distinct mix of architectural styles, expansive parks, ubiquitous waterways, and one of Europe's most vibrant and rapidly evolving artistic and culinary landscapes.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Η θέα προς το σύγχρονο κέντρο της πόλης από το Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης / View of the modern city centre from the Palace of Culture and Science

Δύο νέα σπουδαία μουσεία

Το **Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης της Βαρσοβίας, MSN Warsaw** (Marszalkowska 103), αποκτά μόνιμη στέγη σε ένα εντυπωσιακό κτίριο απέναντι από το ύψους 237 μ. Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης. Σχεδιασμένο από το αρχιτεκτονικό γραφείο Thomas Phifer and Partners της Νέας Υόρκης, θα ανοίξει για το κοινό τμηματικά στις 25 Οκτωβρίου με διάφορες εκδηλώσεις –συναυλίες, προβολές ταινιών, παραστάσεις χορού, αρχιτεκτονικές διαλέξεις και ξεναγήσεις– και την έκθεση με δώδεκα έργα μεγάλης κλίμακας από γυναίκες καλλιτέχνιδες της πολωνικής και διεθνούς σκηνής. Η πλήρης λειτουργία του μουσείου θα ξεκινήσει στις 21 Φεβρουαρίου 2025. Το **Μουσείο Πολωνικής Ιστορίας** (εντός του Warsaw Citadel) εγκαινίασε

Two important new museums

MSN Warsaw, the Warsaw Museum of Modern Art (103 Marszalkowska), has found its permanent home in a striking building directly opposite the iconic 237-meter-high Palace of Culture and Science. Designed by the New York-based architectural firm Thomas Phifer and Partners, on October 25 it will kick off a series of events that will include guided tours, film screenings, dance performances, concerts, lectures on architecture, and an exhibition featuring twelve large-scale pieces by Polish and international women artists. The museum is set to officially open its doors on February 21, 2025. The **Polish History Museum** moved into its permanent home in the Warsaw Citadel last year, unveiling a massive structure with a facade of marble slabs in various shades of grey that represent the uniqueness of the country's



πέρυσι τη μόνιμη στέγη του, συστήνοντας στο κοινό ένα γιγάντιο κτίριο με πρόσοψη από μαρμάρινες πλάκες διαφορετικής τονικότητας του γκρι, που συμβολίζουν τη μοναδικότητα των ιστορικών γεγονότων της χώρας. Εν αναμονή των εγκαινίων της μόνιμης έκθεσης, το 2026, το μουσείο φιλοξενεί επί του παρόντος αξιόλογες περιοδικές εκθέσεις, θεατρικές παραγωγές και παραστάσεις της Πολωνικής Συμφωνικής Ορχήστρας Νέων Jerzy Semkow, ενώ μια επίσκεψη στην ταράτσα του θα σας ανταμείψει με υπέροχη, πανοραμική θέα σε όλη την πόλη.


Αίθουσα του Μουσείου Πολωνικής Ιστορίας / An exhibition hall in the Polish History Museum

Το fine dining ανθεί

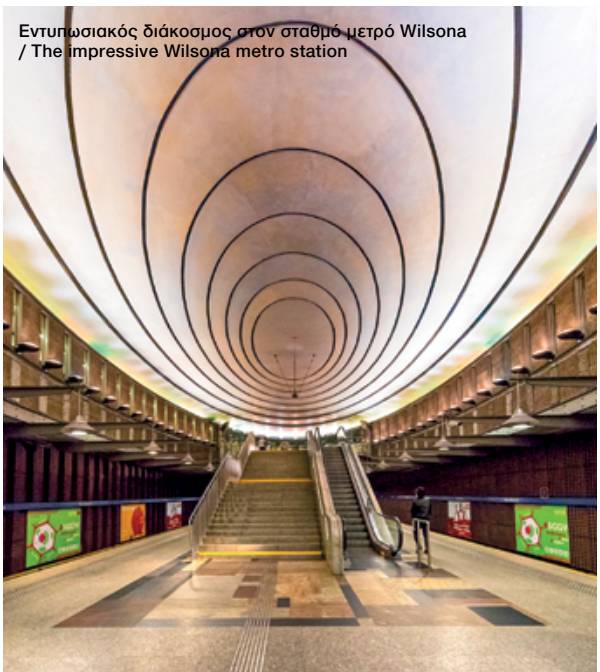
Εξαιρετικά αναβαθμισμένη η fine dining σκηνή της Βαρσοβίας, με εστιατόρια να προσεγγίζουν διεθνή στάνταρντ και ο οδηγός Michelin να επιβραβεύει τις προσπάθειές τους. Το **Epoka** (Ossolinskich 3, κρατήσεις στο epoka.restaurant) βρίσκεται στο ισόγειο του ιστορικού κτιρίου Europejski, που σήμερα στεγάζει το ξενοδοχείο Raffles Warsaw. Σχεδιασμένο από τον εξαίρετο αρχιτέκτονα και σκηνογράφο της Πολωνικής Όπερας, Boris Kudlicka, το εστιατόριο απλώνεται με κομψότητα σε μια κύρια τραπεζαρία και μια σάλα εμπνευσμένη από το «Οριάν Εξπρές», ενώ στην κουζίνα ο σεφ Marcin Przybysz (με προϋπηρεσία στο Atelier Amaro, το πρώτο εστιατόριο της Πολωνίας με αστέρι Michelin) διαπρέπει με εξαιρετικές εκτελέσεις συνταγών από προπολεμικά πολωνικά βιβλία μαγειρικής. Μενού 10 και 20 σταδίων με θαυμαστές αρμονίες σε γεύση και παρουσίαση, όπως το δίδυμο πιάτο-ωδή στο σαλιγκάρι (αρωματικός ζωμός σαλιγκαριού με αφρό άγριου σκόρδου και ντόνατ γεμιστό με σαλιγκάρια, νεροκάρδαμο και μαγιονέζα άγριου σκόρδου) και το καλκάνι στον ατμό με πράσινα σπαράγγια, σάλτσα από πράσινα σπαράγγια και φραγκοστάφυλο, σταφίδα τουρσί και πράσινη φράουλα. Στην ανατολική όχθη του ποταμού, το **hub.praga** (Jagiellonska 22, κρατήσεις στο hub-praga.pl) υπηρετεί τη σύγχρονη πολωνική κουζίνα σε μια μικρή σάλα μοντέρνας αισθητικής με μόλις οκτώ τραπέζια. Με χαρισματική δεξιοτεχνία και δημιουργικότητα, ο σεφ Witek Iwanski μεταμορφώνει εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες από κοντινές βιολογικές φάρμες σε εκλεπτυσμένα πιάτα με νοστιμιά και φρεσκάδα που θυμίζουν μικρά έργα τέχνης, όπως ο αστακός με σαφράν και τζίντζερ και το αρνί ψητό με σάλτσα bordelaise και αρακά. Βραβευμένο φέτος για πρώτη φορά με

historical events. In preparation for the opening of its permanent exhibition in 2026, the museum is hosting notable temporary exhibitions, theatre productions, and performances by the Jerzy Semkow Polish Youth Symphony Orchestra. A visit to the rooftop will reward you with breathtaking panoramic views of the entire city.

Blossoming fine dining scene

Warsaw's fine dining scene has grown significantly, with restaurants now meeting international standards and receiving Michelin Guide recognition. **Epoka** (3 Ossolinskich, reservations at epoka.restaurant) is located on the ground floor of the historic Europejski building, which nowadays houses the Raffles Warsaw hotel. Designed by the brilliant architect and Polish National Opera set designer Boris Kudlicka, the restaurant is elegantly spread across a main dining room and an Orient Express-inspired space. Chef Marcin Przybysz, formerly at Atelier Amaro, Poland's first Michelin-starred restaurant, excels with exquisite renditions of recipes from prewar Polish cookbooks. They are offered as part of perfectly balanced and exquisitely presented 10- and 20-course menus, whose highlights include a two-snail dish which consists of aromatic snail broth with wild garlic foam and donuts stuffed with snails, watercress and wild garlic mayonnaise as well as steamed turbot with green asparagus and gooseberry sauce, pickled raisins and green strawberry. Located on the east bank of the river, **hub.praga** (Jagiellonska 22, reservations at hub-praga.pl) serves contemporary Polish cuisine in a small, modern space with just eight tables. Chef Witek Iwanski brings charisma and creativity to every plate, expertly transforming top-quality ingredients from nearby organic farms into refined dishes that are artfully presented, delicious and fresh. Highlights include langoustine with saffron and ginger and roast lamb with Bordelaise sauce and peas.


Το εστιατόριο Epoka / Epoka restaurant


Εντυπωσιακός διάκοσμος στον σταθμό μετρό Wilsona / The impressive Wilsona metro station



Το Παλάτι του Πολιτισμού και της Επιστήμης (1955) δίπλα σε σύγχρονους ουρανοξύστες / The Palace of Culture and Science (1955) next to modern skyscrapers


Στο εστιατόριο Rozbrat 20 / At the restaurant Rozbrat 20



Ο Robert Trzopek, σεφ και ιδιοκτήτης του Bez Gwiazdek / Robert Trzopek, chef and owner of Bez Gwiazdek

αστέρι Michelin το **Rozbrat 20** (Rozbrat 20, τηλ. 690.125.270), χάρη στην εκλεπτυσμένη κουζίνα του σεφ Bartosz Szymczak. Συνδυάζοντας αναφορές στην πολωνική γαστρονομική παράδοση και δάνεια από τη βρετανική και γαλλική κουζίνα, το μενού περιλαμβάνει πιάτα όπως το γκασπάτσο με χέλι και καρπούζι, το αρνάκι με πολέντα, σπανάκι και μορχέλες. Το **Bez Gwiazdek** (Wislana 8, τηλ. 226.280.445) του εξαίρετου σεφ Robert Trzopek (με προϋπηρεσία σε σημαντικά εστιατόρια, όπως το El Bulli και το Noma) στρέφει τη γαστρονομική πυξίδα του σε διαφορετικές επαρχίες της Πολωνίας κάθε δίμηνο, αναδεικνύοντας τις συνταγές και τα προϊόντα τους μέσα από βαθιά γνώση της παράδοσης, αλλά και γαλλικές και σκανδιναβικές τεχνικές (ενδεικτικό πιάτο η πέστροφα με σπιτική πίκλα λευκών σπαραγγιών, πουρέ άνηθου και αφρό σπαραγγιών με καπνιστό βούτυρο και λάδι άγριου σκόρδου). Λίστα κρασιών εστιασμένη σε βιολογικούς αμπελώνες της Πολωνίας και των γειτονικών χωρών.

Η παράδοση είναι τάση

Ευθυγραμμισμένη με τη διεθνή τάση για επιστροφή στην κατά τόπους γαστρονομία, η σκηνή της Βαρσοβίας διαθέτει πια εξαιρετικά εστιατόρια που αναβιώνουν και ανανεώνουν την πολωνική παράδοση. Κρυμμένο διαμάντι το **Restauracja Warszawska** (Plac Powstancow Warszawy 9, κρατήσεις στο warszawa.hotel.com.pl) στο υπόγειο του ξενοδοχείου Warszawa, με υψηλών επιδόσεων κουζίνα από τον σεφ Dariusz Baranski. Ψηλοτάβανος, βιομηχανικής αισθητικής χώρος που αποτίνει φόρο τιμής στην προπολεμική μηχανική του κτιρίου, με εντυπωσιακή κομψότητα και μια κουζίνα που βασίζεται σε χειροποίητες παρασκευές (αλλαντικά, ψωμί, πίκλες, τυριά κ.ά.) και βιολογικές (αποκλειστικά πολωνικές) πρώτες ύλες για ένα

The sophisticated cuisine of chef Bartosz Szymczak earned **Rozbrat 20** (20 Rozbrat, tel. 690.125.270) its first Michelin star this year. Combining references to Polish culinary tradition and influences from British and French cuisine, the menu includes dishes such as gazpacho with eel and watermelon, as well as lamb with polenta, spinach and morels. **Bez Gwiazdek** (8 Wislana, tel. 226.280.445) is run by exceptional chef Robert Trzopek (with a background at prominent restaurants such as El Bulli and Noma) who focuses on a different Polish province every two months, showcasing its traditional recipes and local ingredients through his deep knowledge of tradition as well as of French and Scandinavian techniques. The trout with homemade white asparagus pickle, dill puree and asparagus foam with smoked butter and wild garlic oil is a signature dish. The wine list consists mostly of naturals from Poland and neighbouring countries.

Tradition is a trend

Embracing a global trend of rediscovering local gastronomy, Warsaw's culinary scene now features outstanding restaurants that both revive and reinvent Polish traditions. A hidden gem in Warsaw's culinary scene, **Restauracja Warszawska** (9 Plac Powstancow Warszawy, reservations at warszawa.hotel.com.pl) is located in the basement of the Hotel Warszawa and features the high-end cuisine of chef Dariusz Baranski. Its high-ceilinged, industrial-chic space pays elegant tribute to the prewar building's engineering. Its cuisine is focused on handmade products such as cold cuts, bread, pickles and cheeses, and exclusively uses organic Polish ingredients. The menu showcases exquisitely crafted and beautifully presented dishes like dumplings with cheese, pine nuts and poppy seeds as well as braised beef cheeks with fennel and fenugreek emulsion. Also impressive, **Restauracja Zrodlo** (81 Targowa, tel. 225.157.266) brings classic Polish flavours with a modern twist to the ground floor of a

Η ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Κάθε Τετάρτη πρωί, η αγορά Forteca Kregliccy (Zakroczymska 12) υποδέχεται μικρούς ντόπιους παραγωγούς σε ένα αναστηλωμένο κάστρο του 19ου αιώνα, προσελκύοντας τους διασημότερους σεφ της πόλης και μια νεανική πελατεία που γεμίζει τον χώρο με ζωντάνια. Μπορείτε να προμηθευτείτε τυριά και αλλαντικά, χειροποίητες μαρμελάδες, τουρσιά, pasztetowa (χοιρινό πατέ) και παραδοσιακά πολωνικά λουκάνικα και να τα καταναλώσετε και επιτόπου στα τραπέζια του χώρου.

AN ATMOSPHERIC MARKET

Every Wednesday morning, the Forteca Kregliccy market (12 Zakroczymska) hosts small-scale local producers at a restored 19th-century castle, attracting the city's most renowned chefs and a young clientele that fills the space with vibrancy. Visitors may buy cheeses, charcuterie, handmade jams, pickles, pasztetowa (pork pate) and traditional Polish sausages and enjoy them on the spot.





Το άγαλμα του Φρεντερίκ Σοπέν στο πάρκο Lazienki / The statue of Frederic Chopin at Lazienki Park



Το Χαλκόστεγο Παλάτι (18ος αιώνας) / The 18th-century Tin-Roofed Palace



ΤΟ ΝΕΟ ΤΟΠΟΣΗΜΟ

Από τον Μάρτιο του 2024, μια νέα πεζογέφυρα εκτείνεται πάνω από τον ποταμό Βιστούλα. Κατασκευασμένη σε σχέδια του αρχιτεκτονικού γραφείου Schuessler Plan, υποδέχεται αποκλειστικά πεζούς και ποδηλάτες και είναι η μεγαλύτερη του είδους της στην Πολωνία, με μήκος 452 μέτρα. Με υπέροχη θέα στο ποτάμι και στο ιστορικό κέντρο, ξύλινες εξέδρες στα πεπλατυσμένα σημεία της και άπλετο νυχτερινό φωτισμό, έχει ήδη αναδειχθεί σε τοπόσημο της πόλης.

A NEW LANDMARK

As of March 2024, a new pedestrian bridge crosses the Vistula River. Designed by the Schuessler Plan architectural firm, the 452-meter bridge, the longest of its kind in Poland, is dedicated to pedestrians and cyclists. This structure, with its magnificent views of the river and the historic centre, wooden platforms at its flat points and plenty of night lighting, has already established itself as a city landmark.

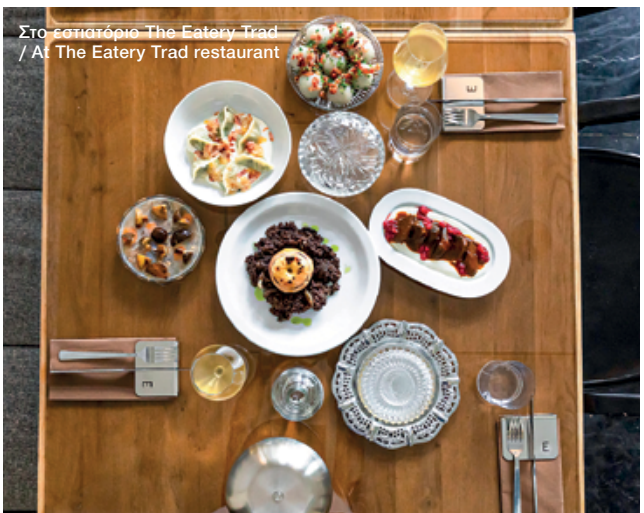

Το εστιατόριο Restauracja Warszawska / Restauracja Warszawska restaurant


Δρόμος στην Παλιά Πόλη / A street in the Old Town


Στο εστιατόριο Restauracja Zrodlo / Restauracja Zrodlo restaurant


Το βασιλικό ανάκτορο στην πλατεία Zamkowy, στην είσοδο της Παλιάς Πόλης / The Royal Castle at Zamkowy Square, at the entrance of the Old Town

μενού με εξαιρετικά εκτελεσμένα και παρουσιασμένα πιάτα, όπως τα ντάμπλινγκ με τυρί, κουκιά και παπαρουνόσπορο, και τα μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με μάραθο και γαλάκτωμα τριγωνέλλας. Σπουδαίο και το **Restauracja Zrodlo** (Targowa 81, τηλ. 225.157.266), φέρνει στο ισόγειο ενός κομμουνιστικού μπλοκ κατοικιών κλασικές πολωνικές γεύσεις με σύγχρονη διάθεση και κρασιά από κορυφαίους παραγωγούς του φυσικού κινήματος. Χώρος διακοσμημένος με vintage έπιπλα, ντιζάιν φωτιστικά και πολλά φυτά και μπιστρονομικού ύφους μενού, που περιλαμβάνει από υπέροχα kopytka (πολωνικά νιόκι) με καμένο βούτυρο και παλαιωμένο τυρί bursztyn μέχρι καραβίδες με άνηθο, γαλάκτωμα σκόρδου και μαϊντανό. Προσεγμένη οινική λίστα από τον σομελιέ και ιδιοκτήτη Adrian Gorniak, με επιλογές σε κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης από την Πολωνία και όλη την Ευρώπη. Πολυσυζητημένη άφιξη το **The Eatery Trad** (Wybrzeze Kosciuszkowskie 31/33, κρατήσεις στο eatery.pl) στο ευρύχωρο ισόγειο ενός κτιρίου σοσιαλιστικής αρχιτεκτονικής. Αυθεντικές εκτελέσεις παραδοσιακών συνταγών που λάμπουν σε πρώτες ύλες και μαγειρικές τεχνικές και μια σωστά φιλτραρισμένη νοσταλγία στη μοντέρνα διακόσμησή του, που ενσωματώνει στοιχεία από την αρχική διακοσμητική δομή του κτιρίου και vintage αναφορές (φωτιστικά, installation με σεμεδάκια). Στο μενού του Rafal Pedowski, όλα τα πολωνικά κλασικά, από schabowy (σνίτσελ) μέχρι υπέροχα ντάμπλινγκ, όπως τα pyzy με γέμιση από χοιρινό και βοδινό κρέας και κομμάτια μπέικον, και τα pierogi ruskie με τυρί, πατάτα, κρεμμύδι και μέντα. Λίστα κρασιών με επιλογές σε ήπιας, φυσικής οινοποίησης ετικέτες και πολωνικές επιτυχίες του παρελθόντος στα ηχεία. Για τα κλασικά της τοπικής κουζίνας αναζητήστε το **Przegryz** (Mokotowska 52, τηλ. 884.881.699), ένα από τα πρώτα μοντέρνα μπιστρό της πόλης με ιστορία σχεδόν είκοσι χρόνων. Μέσα στα χρόνια, το εστιατόριο της Dominika Krzeminska τριπλασιάστηκε σε μέγεθος, εξακολουθεί όμως να σερβίρει καλομαγειρεμένα πιάτα με εποχικά προϊόντα από τοπικούς παραγωγούς (π.χ. χοιρινοί κεφτέδες με baby πατάτες και σαλάτα αγγουριού ή pierogi γεμιστά με μύρτιλα και ξινόκρεμα). Μοναδική εμπειρία η επίσκεψη στο **Wodka Gessler Na Widelcu** (Plac Trzech Krzyzy 18, τηλ. 734.463.838). Αναβιώνοντας την ατμόσφαιρα της προπολεμικής Βαρσοβίας, το εστιατόριο απλώνεται σε μια κομψή σάλα με πατάρι και βεράντα που θυμίζει κλασικό γαλλικό μπιστρό, με τραπέζια στρωμένα με λευκά τραπεζομάντιλα και ζωντανές μελωδίες από το πιάνο. Κλασικά πιάτα της πολωνικής κουζίνας σε πολύ καλές εκτελέσεις (ρέγκα σε λινέλαιο, μπλινί με αυγά σολομού και κρέμα, μοσχαρίσια μυαλά σε φρυγανισμένο ψωμί,


Στο εστιατόριο The Eatery Trad / At The Eatery Trad restaurant


Noriko Omakase

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΚΛΑΣΗΣ ΙΑΠΩΝΙΚΟ

Το Noriko Omakase (Minska 45/lok. 204u, τηλ. 510.339.210) είχε ήδη διαγράψει μια επιτυχημένη πορεία τεσσάρων ετών στην πόλη του Βρότσλαβ, προτού ο Marcin Jasiura και η σύζυγός του Magda αποφασίσουν να το μεταφέρουν στην πρωτεύουσα, στις αρχές του 2023. Μικρή σάλα πιστή στην τυπολογία των γιαπωνέζικων sushi bar με μόλις οκτώ καθίσματα γύρω από τον πάγκο. Το omakase λογικής μενού 17 πιάτων περιλαμβάνει εκλεκτής ποιότητας προϊόντα, που δεν ταξιδεύουν από την Ιαπωνία, αλλά είναι κυρίως πολωνικά και σκανδιναβικά εξασφαλίζοντας έξτρα φρεσκάδα. Πίσω από τον πάγκο, η παράσταση του Marcin είναι άψογη και με απόλυτη προσοχή στη λεπτομέρεια. Εξαιρετικά εκτελεσμένα nigiri, δεξιοτεχνικά φιλεταρισμένα και υποδειγματικά αρτυμένα (με κατεβασμένη σάλτσα σόγιας, mirin κ.ά.), ιαπωνικά ουίσκι και σάκε.

WORLD-CLASS JAPANESE

Noriko Omakase (45 Minska/lok. 204u, tel. 510.339.210) had already enjoyed a successful four-year stint in the city of Wroclaw before Marcin Jasiura and his wife, Magda, decided to relocate to the capital in early 2023. It features an intimate dining area, characteristic of Japanese sushi bars, with just eight seats arranged around the counter. A 17-dish omakase menu includes fine-quality products that are not imported from Japan, but are mainly Polish and Scandinavian, ensuring extra freshness. Marcin is flawless behind the counter, paying absolute attention to detail. He prepares nigiri that is expertly filleted and perfectly seasoned with dressings such as soy sauce and mirin. Top-quality Japanese whisky and sake is also available here.

communist-era housing block. The restaurant also features wines from top producers of the natural wine movement. The restaurant, adorned with vintage furniture, designer lighting and abundant greenery, offers a bistro-style menu with dishes such as superb kopytka (Polish gnocchi) with burnt butter and aged bursztyn cheese; and crayfish served with dill, garlic emulsion and parsley. A thoughtfully compiled wine list from sommelier and owner Adrian Gorniak offers natural wine selections from Poland and all over Europe. A much-discussed new arrival, **The Eatery Trad** (31/33 Wybrzeze Kosciuszkowskie, reservations at eatery.pl) is situated on the spacious ground floor of a communist-era building. Authentic takes on traditional recipes shine with high-quality ingredients and expert culinary techniques. The space balances a nostalgic ambiance with modern decor, incorporating elements of the building's original design and vintage touches like classic lamps and doilies. Rafal Pedowski's menu includes all the Polish classics, from schabowy (schnitzel) to delicious dumplings such as pyzy filled with pork, beef and bacon bits and pierogi ruskie with cheese, potato, onion and mint. The wine list offers natural wine selections. Polish hits of the past play on the speakers. For local cuisine classics, visit **Przegryz** (52 Mokotowska, tel. 884.881.699), one of the city's pioneering modern bistros with a nearly two-decade-long history. Over the years, Dominika Krzeminska's restaurant has tripled in size, but still serves carefully cooked dishes with seasonal products from local producers. Menu selections include pork meatballs with baby potatoes and cucumber salad or pierogi stuffed with blueberries and sour cream. For a unique experience, visit **Wodka Gessler Na Widelcu** (18 Plac Trzech Krzyzy, tel. 734.463.838), a restaurant

ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

Θαύμα της προπολεμικής μηχανικής και σύμβολο της αναγέννησης της Βαρσοβίας μεταπολεμικά, το ύψους 66 μ. Hotel Warszawa (Plac Powstancow Warszawy 9, τηλ. 224.700.300) δεσπόζει σήμερα στον ορίζοντα της πόλης. Σχεδιασμένο από τον αρχιτέκτονα Marcin Weinfeld σε στιλ αρ ντεκό, το κτίριο Prudential (όπως ήταν γνωστό το 1933, όταν χτίστηκε) ήταν ο πρώτος ουρανοξύστης της Πολωνίας με 16 ορόφους, όπου στεγάζονταν η έδρα της ομώνυμης ασφαλιστικής εταιρείας και πολυτελή διαμερίσματα. Το ύψος του αλλά και το γεγονός ότι φιλοξενούσε τον πρώτο τηλεοπτικό πομπό της χώρας το έκαναν βασικό στόχο των γερμανικών στρατευμάτων μετά την Εξέγερση της Βαρσοβίας (1944), όμως ο σκελετός του παρέμεινε όρθιος, παρότι δέχτηκε 1.000 οβίδες. Μεταπολεμικά, ανακαινισμένο πλέον σε στιλ σοσιαλιστικού ρεαλισμού, λειτουργούσε κυρίως ως ξενοδοχείο με το όνομα Warszawa έως το 2002, οπότε έκλεισε οριστικά. Μια εκτενής, υποδειγματική ανακαίνιση το 2018, επακόλουθο της αλλαγής ιδιοκτησίας, έφερε όχι μόνο τη χαμένη του αίγλη πίσω, αλλά και διθυραμβικά σχόλια από τη διεθνή αρχιτεκτονική και ντιζάιν κοινότητα. Πέρα από τα 142 μοναδικά σχεδιασμένα δωμάτια, διαθέτει και δύο από τα καλύτερα εστιατόρια της πόλης, ένα κομψό μπαρ και ένα εκπληκτικής αισθητικής σπα στο υπόγειο.

ICONIC HOTEL

A marvel of prewar engineering and a symbol of Warsaw's postwar renaissance, the 66-metre-high Hotel Warszawa (9 Plac Powstancow Warszawy, tel. 224.700.300) dominates the city skyline. Designed by architect Marcin Weinfeld in Art Deco style, the Prudential building, as it was known in 1933 when it was built, emerged as Poland's first skyscraper with 16 floors. The building originally housed the headquarters of the insurance company of the same name and luxury apartments. Its height and the fact that it hosted the country's first television transmitter made it a prime target for Nazi German troops following the Warsaw Uprising of 1944, but its framework managed to hold up despite being hit by 1,000 shells. Following World War II, the building was renovated in the style of socialist realism and mainly used as a hotel, under the name Warszawa, until 2002, when it closed. However, an extensive and exemplary renovation that took place after a change of ownership in 2018, brought back its lost glory and led to rave reviews from the international architectural and design community. Besides 142 uniquely designed rooms, the building hosts two of the city's finest restaurants, an elegant bar and a stunning spa in the basement.


Hotel Warszawa

ψητή πάπια με μήλο κ.ά.), βότκα δικής τους παραγωγής και υπέροχα rurki (γλυκά πουράκια με σαντιγί), φτιαγμένα επιτόπου από τον κύριο Ryszard στην είσοδο.

Τα καλύτερα wine bistros

Μια κατηγορία από μόνο του το **Mod** (Oleandrow 8, τηλ. 570.205.746) το οποίο τα πρωινά σερβίρει πεντανόστιμα χειροποίητα ντόνατ, για να ξεδιπλώσει στη συνέχεια ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον και νόστιμο μενού με πολωνικές, γαλλικές και ασιατικές επιρροές με τη σφραγίδα του σεφ Trisno Hamid (με καταγωγή από τη Σιγκαπούρη και προϋπηρεσία στο κορυφαίο Le Gavroche στο Λονδίνο), που τολμά να βάλει μια άψογη γαλλική πιτιβιέ με πάπια, πακ τσόι και τσάτνεϊ κράνμπερι δίπλα σε ντάμπλινγκ πατάτας με γέμιση μοσχάρι bourguignon, τζελ wasabi και σάλτσα κόκκινου κρασιού και στο καλύτερο ράμεν της πόλης. Λίστα αποκλειστικά με κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης. Πρόσφατα βραβευμένο με Bib Gourmand, το **Kontakt** (Sandomierska 13, τηλ. 667.700.518) του Master Sommelier Piotr Pietras φιλοξενεί κάτω από την ίδια στέγη μπιστρό, wine bar, κάβα και μια ειδικά διαμορφωμένη αίθουσα για γευσιγνωσίες και σεμινάρια. Πολωνική ελαφρώς δημιουργική κουζίνα με καλοεκτελεσμένα πιάτα, όπως το kaszanka (λουκάνικο αίμα-


Το κάστρο Warsaw Barbican (18ος αιώνας) / The 18th-century Warsaw Barbican


Στο εστιατόριο Przegryz
/ Przegryz restaurant


Το εστιατόριο Wodka Gessler Na Widelcu
/ Wodka Gessler Na Widelcu restaurant


Στο πάρκο Saxon Garden
/ At the Saxon Garden public park

that revives the charm of prewar Warsaw. It is spread over an elegant dining space with a loft and terrace reminiscent of a classic French bistro. Tables are covered with white tablecloths and live music is performed on the piano. The restaurant offers fine versions of classic Polish cuisine, such as herring in linseed oil; blini pancakes with salmon roe and cream; veal brains on toasted bread; and roast duck with apple. They make and serve their own vodka, as well as superb rurki cream rolls with whipped cream, made on the spot by Ryszard at the entrance.

The finest wine bistros

In a league of its own, **Mod** (8 Oleandrow, tel. 570.205.746) offers delicious handmade doughnuts in the mornings before unveiling, as the day progresses, an intriguing menu that blends Polish, French and Asian influences, curated by chef Trisno Hamid, originally from Singapore, who previously served as a chef at the renowned Le Gavroche in London. Trisno dares to serve exquisite French duck pithivier, bok choy and cranberry chutney alongside potato dumplings with beef bourguignon filling, wasabi gel and red wine sauce, and the city's best ramen. All wines served here are naturals. Recently honoured with a Bib Gourmand, Michelin's value-for-money award, **Kontakt** (13 Sandomierska, tel. 667.700.518), led by master sommelier Piotr Pietras, hosts a bistro, wine bar, wine cellar and a specially designed room for tastings and seminars all under one roof. It serves creative Polish cuisine, offering well-executed dishes such as kaszanka, a blood sausage, with coriander mayonnaise and toasted bread. Kontakt also offers an extensive wine list with more than 400 naturals from around the world and excellent champagne selections from small independent producers. Offering modern seasonal cuisine that relies on top-quality local ingredients, **Bibenda** (10 Nowogrodzka, tel. 502.770.303) is housed inside a century-old building with a beautiful patio. Although not officially a vegetarian restaurant, its menu is primarily composed of plant-based dishes made with organic ingredients sourced from local farms. The baby potatoes with beans, tzatziki, dill and mint are excellent. Meat plays only a minor role in some dishes, the courgette with apricot, 'nduja, sheep's milk yoghurt, hazelnuts and mint being one example. The restaurant also maintains an expertly compiled wine list that focuses on naturals.

Just like Naples

Popular since the days when they were served at a summer canteen by the river, **Pizzaiolo Krucza's** Neapolitan pizzas (16/22 Krucza) are made with dough that is left to prove for 24-48 hours, high-quality ingredients and a nod to Italy's legendary pizzerias. All pizzas at this place, which features a chic pop interior with wooden benches and marble tables, are expertly baked in a wood-fired oven. Classic pizza recipes as well as more creative versions, such as pizza with 'nduja, mashed potatoes, mozzarella, pecorino, gorgonzola and chives, are available. The atmosphere is like that of a house party, with excellent negroni served until late.

New-age bakeries

At **Cala w Mace** (18 Krasinskiego) in the Zoliborz district, Monika Walecka and her all-female crew craft exceptional breads using long-fermented sourdough and ancient grain varieties milled in small local mills. Besides classic wheat-and-rye loaves, the bakery's shelves also carry special breads such as misiaczek, an extremely popular bread with miso paste and black sesame, as well as amazing pastries ranging from Danish pastries made with spelt to traditional jagodzianki stuffed with wild blueber-


Το εστιατόριο Bibenda / Bibenda restaurant


Η Γοργόνα της Βαρσοβίας, σύμβολο της πόλης, στην όχθη του Βιστούλα / The Mermaid of Warsaw, a symbol of the city, on the bank of the Vistula


Η Kamila Mroczkowska (αριστερά) και η Patrycja Jaskilska, ιδιοκτήτριες του εστιατορίου Mod / Kamila Mroczkowska (left) and Patrycja Jaskilska, owners of Mod restaurant

τος) με μαγιονέζα κόλιανδρου και φρυγανισμένο ψωμί. Εκτενής οινική λίστα με περισσότερα από 400 κρασιά ήπιων παρεμβάσεων από όλο τον κόσμο και εξαιρετικές επιλογές σε σαμπάνιες από μικρούς, ανεξάρτητους παραγωγούς. Με σύγχρονη εποχική κουζίνα που ποντάρει σε τοπικά υλικά κορυφαίας ποιότητας, το **Bibenda** (Nowogrodzka 10, τηλ. 502.770.303) απλώνεται στο εσωτερικό ενός αιωνόβιου κτιρίου και σε ένα όμορφο αίθριο με μενού που –χωρίς να αυτοπροσδιορίζεται ως χορτοφαγικό– περιλαμβάνει κυρίως plant-based πιάτα με βιολογικές πρώτες ύλες από τοπικές φάρμες. Εξαιρετικές οι νεαρές πατάτες με κουκιά, τζατζίκι, άνηθο και δυόσμο, ενώ η όποια παρουσία κρεατικού έχει μικρό ρόλο, όπως στα κολοκυθάκια με βερίκοκο, nduja, γιαούρτι από πρόβειο γάλα, φουντούκια και δυόσμο. Πολύ ενημερωμένη λίστα κρασιών, εστιασμένη στις ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων.

Σαν στη Νάπολη

Δημοφιλείς από την εποχή ακόμη που προσφέρονταν σε μια θερινή καντίνα δίπλα στο ποτάμι, οι ναπολιτάνικες πίτσες του **Pizzaiolo Krucza** (Krucza 16/22) φτιάχνονται με ζυμάρι ωρίμανσης 24-48 ωρών, ποιοτικά υλικά και αναφορές σε εμβληματικές πιτσαρίες της Ιταλίας, προτού ψηθούν με μαεστρία σε ξυλόφουρνο. Σε ένα chic pop εσωτερικό με ξύλινα παγκάκια και μαρμάρινα τραπέζια, σερβίρουν τόσο τις κλασικές συνταγές, όσο και πιο δημιουργικές εκδοχές τους, όπως η πίτσα με nduja, πουρέ πατάτας, μοτσαρέλα, πεκορίνο, γκοργκοντζόλα και σχοινόπρασο. Ατμόσφαιρα σπιτικού πάρτι και υποδειγματικά Negroni που σερβίρονται μέχρι αργά.

Οι new age φούρνοι

Στο **Cala w mace** (Krasinskiego 18), στη συνοικία Zoliborz, η Monika Walecka και η αμιγώς γυναικεία ομάδα της φτιάχνουν καταπληκτικά ψωμιά με προζύμι μακράς ωρίμανσης και αρχαίες

ries. Another great bakery, also run by women, **Rano** (47 Stalowa) bakes fast-selling breads and viennoiseries with long-fermented sourdough. Pair their specialty coffees with yeast bread and country butter or one of the pastries in the window, which can vary – depending on the mood of baker and owner Weronika Noganska – from bostock, something between French toast and almond croissants, to cinnamon brioche and superb apple pies with puff pastry.

Sweets

The Lukullus confectionery chain, which operates six shops in the city, each with its own distinct design, serves as a focal point for the community. It offers wonderful paczki, Polish doughnuts, with homemade Damascus rose petals marmalade; babeczki cupcakes with crispy buttery dough and pastry cream; bigotka jagadowa, the shop's version of the French sweet religieuse, with wild blueberry jam, Madagascar vanilla light cream; and crumble-covered choux. It is also worth trying their ice creams, inspired by its sweets, which are available exclusively and throughout the year at **Lukullus w St.Tropez** (22/24 Rozbrat). Monika


Το εστιατόριο Kontakt / Kontakt restaurant

ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΣΠΟΥΔΑΙΑ WINE BARS ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Το Bar Rascal (Moliera 6, κρατήσεις μέσω Instagram) είναι ένα από τα πιο καλοστημένα και καλοσχεδιασμένα wine bars της Ευρώπης. Στεγασμένο στο ισόγειο του κτιρίου της Εθνικής Σχολής Χορού, ενός εξέχοντος δείγματος πολωνικής μοντερνιστικής αρχιτεκτονικής, απλώνεται σε τρεις χώρους: στον χώρο του μπαρ, στο υπόγειο για ιδιωτικά events και προβολές σε ένα μικρό σινεμά, και σε έναν μαγικό κήπο με μεταλλικά τραπέζια κάτω από μια τεράστια βελανιδιά που χαρίζει απλόχερα τον ίσκιο της. Σερβίρουν αποκλειστικά κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης και κανένα άλλο ποτό (περισσότερες από 400 ετικέτες από 65 παραγωγούς 11 ευρωπαϊκών χωρών, με πολλές επιλογές σε ποτήρι σε καθημερινή βάση) και ένα μικρό μενού με εποχικά πιάτα, όπως τα κολοκυθάκια με τους ανθούς γεμιστούς με μους κατσικίσιου τυριού σε τεμπούρα με μέλι και τα αρνίσια κεμπάπ με labneh, σκόρδο, κόκκινη σταφίδα και δυόσμο. Οι ιδιοκτήτες, η αρχιτέκτονας Dominika Buck και ο κινηματογραφικός παραγωγός Radek Drabik, έχουν ιδρύσει και την πρώτη κάβα αποκλειστικά με φυσικά κρασιά στη Βαρσοβία, το Natural Rascal bottle shop (Hoza 61, τηλ. 787.920.808). Στα ράφια 250 ετικέτες, ενώ μπορείτε να απολαύσετε και κρασί σε ποτήρι στο μεγάλο, κοινόχρηστο τραπέζι του εσωτερικού χώρου ή στο πεζοδρόμιο.

ONE OF EUROPE'S FINEST WINE BARS

Bar Rascal (6 Moliera, reservations via Instagram) stands out as one of the best-organised and most beautifully designed wine bars in Europe. Housed on the ground floor of the National Dance School building, a prominent example of Polish modernist architecture, the bar is spread over three spaces: the bar area; the basement, which hosts private events and screenings at a small cinema; and a magical garden with metal tables under the shade of a gigantic oak tree. It serves nothing but natural wines, with over 400 labels by 65 producers based in 11 European countries and many choices available by the glass on a daily basis. Also on offer is a compact menu of seasonal dishes, including courgette flowers stuffed with goat cheese mousse in tempura with honey, and lamb kebab with labneh, garlic, red raisins and mint. Bar Rascal's owners, architect Dominika Buck and film producer Radek Drabik, have also established the Natural Rascal bottle shop (61 Hoza, tel. 787.920.808), Warsaw's first wine shop exclusively dedicated to naturals. Its shelves carry 250 labels. Customers may also enjoy wine by the glass at a large communal table inside or out on the pavement.



Η παραποτάμια προμενάδα δίπλα στον Βιστούλα
/ The riverside promenade on the bank of the Vistula



ποικιλίες σιτηρών που αλέθονται σε μικρούς τοπικούς μύλους. Εκτός από τα κλασικά καρβέλια σίτου-σίκαλης, στα ράφια τους θα βρείτε ιδιαίτερα ψωμιά, όπως το πολύ δημοφιλές Misiaczek με πάστα miso και μαύρο σουσάμι, αλλά και απίθανα αρτοσκευάσματα, από δανικά με αλεύρι ολύρας μέχρι παραδοσιακά jagodzianki γεμιστά με άγρια μύρτιλα. Έτερος σπουδαίος φούρνος, και επίσης γυναικεία υπόθεση, το αρτοποιείο Rano (Stalowa 47) φουρνίζει ψωμιά και βιεννουαζερί με προζύμι μακράς ωρίμανσης, που γίνονται γρήγορα ανάρπαστα. Συνοδεύστε τους specialty καφέδες τους με ζυμωτό ψωμί και χωριάτικο βούτυρο ή με ένα από τα αρτοσκευάσματα της βιτρίνας, που ποικίλλουν ανάλογα με την έμπνευση της αρτοποιού και ιδιοκτήτριας Weronika Noganska, από bostock (κάτι ανάμεσα σε french toast και κρουασάν αμυγδάλου) και μπριός με κανέλα μέχρι υπέροχα μηλοπιτάκια με σφολιάτα.

Τα γλυκά

Σημείο αναφοράς για την πόλη, η αλυσίδα ζαχαροπλαστείων **Lukullus** με έξι συνολικά σημεία, όλα με πολύ ιδιαίτερο ντιζάιν. Υπέροχα paczki (πολωνικά ντόνατ) με σπιτική μαρμελάδα τριαντάφυλλο Δαμασκού και babeczki με κρουστή βουτυρένια ζύμη και κρέμα πατισερί, ενώ εξαιρετικό είναι και το bigotka jagadowa, η δική τους εκδοχή στο γαλλικό γλυκό religieuse, με μαρμελάδα από άγρια μύρτιλα, ελαφριά κρέμα με βανίλια Μαδαγασκάρης και choux καλυμμένα με κραμπλ. Αξίζει να δοκιμάσετε και τα –εμπνευσμένα από τα γλυκά τους– παγωτά, που διατίθενται όλο τον χρόνο αποκλειστικά στο **Lukullus w St.Tropez** (Rozbrat 22/24). Σπουδαία η δουλειά της Monika Walecka (του Cala w mace) στο ζαχαροπλαστείο **Tonka** (Karmelicka 19), σε έναν φιλόξενο χώρο με μινιμαλιστική κομψότητα και θέα στο πάρκο του Μουσείου POLIN. Γλυκά γαλλικής σχολής με πολωνικά υλικά (άγρια μούρα, παλιές ποικιλίες μήλου, ραβέντι κ.τ.λ.) και μοντέρνες ερμηνείες κλασικών πολωνικών συνταγών.

Η σκηνή του καφέ

Σημαντικότερος εκπρόσωπος της specialty coffee σκηνής το **STOR** (Tamka 33), καφέ και roastery δίπλα στο Μουσείο Σοπέν. Καφέδες εξαιρετικών εκχυλίσεων και απίθανο Negroni με cold brew. Αριστουργηματικές αφίσες από το πολωνικό σινεμά και θέατρο καλύπτουν τους τοίχους του **Relaks** (Pulawska 48), ενώ από τον πάγκο τους βγαίνουν υποδειγματικοί εσπρέσο και φίλτρου, επιλεγμένα κρασιά ήπιας, φυσικής οινοποίησης και ένα εποχικό μενού brunch τα Σαββατοκύριακα. Πολύ ιδιαίτερο το **Halas Vinyl+Coffee** (Elsterska 10), που λειτουργεί τόσο ως specialty coffee bar, όσο και ως δισκάδικο με βινύλια. Εξαιρετικό και το **Forum** (Elektoralna 11) με διαπιστευτήρια τα πολυάριθμα βραβεία της ομάδας του σε διαγωνισμούς baristi και τις συνεργασίες με κορυφαία ευρωπαϊκά roasteries. Απολαυστικά και τα σάντουιτς, όπως αυτό με προζυμένιο ψωμί, korycinski (τοπικό αγελαδινό τυρί), κόκκινο μήλο, σάλτσα μουστάρδας-εστραγκόν, σουμάκ και πιπεριά χαλαπένιο. Ιδιαίτερα δημοφιλές το **Coffeedesk Kawiarnia** (Tamka 2) στο Powisle, το νεότερο από τα τέσσερα καφέ της αλυσίδας, με καλές εκχυλίσεις σε εσπρέσο ροής, ένα φιλοξενούμενο ευρωπαϊκό roastery ανά μήνα και ράφια εφοδιασμένα με τη μεγαλύτερη γκάμα κόκκων καφέ στην πόλη, με επιλογές από περίπου 20 διαφορετικά roasteries.



Το POLIN Museum αφηγείται την ιστορία των Πολωνών Εβραίων. / The POLIN Museum is dedicated to the history of Polish Jews.

Walecka, previously at Cala w Mace, delivers the goods at **Tonka** (19 Karmelicka), a welcoming, minimalist space with a view of the POLIN museum park. She crafts French-school sweets using Polish ingredients, including wild berries, old apple varieties and rhubarb, as well as modern interpretations of classic Polish sweet recipes.

Coffee scene

STOR (33 Tamka), a café and roastery next to the Chopin Museum, is the city's finest specialty coffee representative. It serves excellent coffee and incredible Negroni with cold brew. Striking posters from Polish cinema and theatre cover the walls of **Relaks** (48 Pulawska), a spot serving exemplary espresso, filtered coffee, selected natural wines and a seasonal brunch menu on weekends. **Halas Vinyl+Coffee** (10 Elsterska), which doubles as a specialty coffee bar and a vinyl record shop, is a special place. Also exceptional, **Forum** (11 Elektoralna) boasts numerous awards earned by its team at barista competitions and collaborations with top European roasteries. Besides fine coffees, it also prepares satisfying sandwiches including a selection with sourdough bread, korycinski, a local cow's milk cheese, red apple, mustard-estragon sauce, sumac and jalapeno peppers. A particularly popular place, **Coffeedesk Kawiarnia** (2 Tamka) in Powisle, the newest of this chain's four cafes, offers fine espresso and features coffees from one guest European roastery each month. Its shelves are stocked with the largest range of coffee beans in town, from roughly 20 different roasteries.

Bars making a difference

Housed in a former tailor's shop, **Zaremba Café** (15 Nowogrodzka) features elements of classic Italian bars like marble counter tops, elegant vintage furniture, old photos of the owner's family on the walls and



Στην πιτσαρία Pizzaiolo Krucza / The Pizzaiolo Krucza pizzeria



Το ζαχαροπλαστείο Lukullus / The Lukullus pastry shop



Η Weronika Noganska, ιδιοκτήτρια του αρτοποιείου Rano / Weronika Noganska, owner of Rano bakery



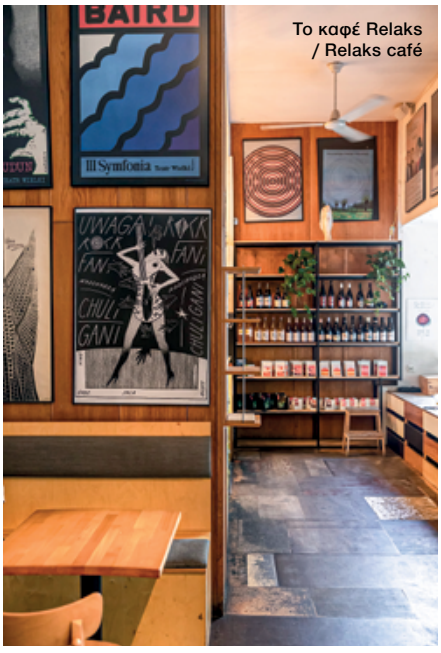
Το καφέ και roastery STOR / The STOR café and roastery



Το νέο κτίριο της Βιβλιοθήκης του Πανεπιστημίου της Βαρσοβίας (1999) / The new building of the University of Warsaw Library (1999)



Η Αγορά της Παλιάς Πόλης είναι το κέντρο και το παλαιότερο τμήμα της Βαρσοβίας. / The Old Town Market Place is the oldest part of Warsaw.



Το καφέ Relaks / Relaks café



Το καφέ Coffeedesk Kawiarnia / Coffeedesk Kawiarnia café



Το καφέ Halas Vinyl+Coffee / Halas Vinyl+Coffee café


Weles Bar


Zaremba Café

Τα μπαρ που κάνουν τη διαφορά

Χωροθετημένο σε ένα πρώην ραφείο, το **Zaremba Café** (Nowogrodzka 15) είναι φτιαγμένο με τα υλικά των κλασικών ιταλικών μπαρ. Μαρμάρινος πάγκος, κομψά vintage έπιπλα, παλιές φωτογραφίες της οικογένειας του ιδιοκτήτη στους τοίχους, τζαζ από hi-end ηχοσύστημα, μια εκλεκτική κάβα με αποστάγματα από όλο τον κόσμο και έμπειροι bartenders που παρασκευάζουν υποδειγματικά κλασικά κοκτέιλ – εξαιρετικό το Dry Martini. Άκρως ατμοσφαιρικό το **Aura** (Hoza 27), που φανερώνει την αγάπη του για τα bourbon με μια εντυπωσιακή συλλογή από 100 διαφορετικές ετικέτες. Εκλεκτική σχεδίαση σε μαροκινό στιλ, με αρκετά χρυσά στοιχεία, περσικά χαλιά στους τοίχους, κατακόκκινα δερμάτινα σκαμπό, αψιδωτούς καθρέφτες και ένα μπαρ από μάρμαρα διαφορετικών χρωματισμών. Εξίσου ατμοσφαιρικό και το speakeasy λογικής **Weles Bar** (Nowogrodzka 11, τηλ. 602.773.997), κρυμμένο σε υπόγειο με έναν σταυροειδή ξύλινο πάγκο στο κέντρο, δερμάτινες πολυθρόνες και έναν μεγάλο κρυστάλλινο πολυέλαιο. Από το μπαρ βγαίνουν κυρίως twisted εκδοχές των κοκτέιλ της περιόδου της ποτοαπαγόρευσης με μουσική υπόκρουση τζαζ. Απαραίτητο το πέρασμα από το **Bar Studio** (Plac Defilad 1), το μοναδικό καφέ/μπαρ που βρίσκεται εντός του Παλατιού Πολιτισμού και Επιστήμης. Ανοιχτό από το πρωί για καφέ με ποικίλη πολιτιστική δράση, φιλοξενεί από προβολές ταινιών μέχρι συγκροτήματα της τοπικής και διεθνούς σκηνής και πάρτι με DJs τα Σαββατοκύριακα.

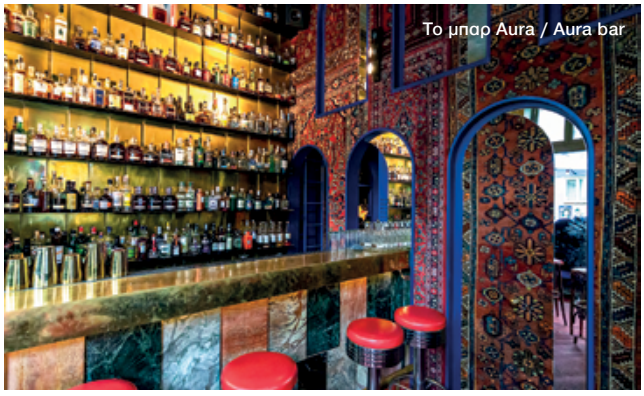
Praga, η ανερχόμενη γειτονιά

Στην ανατολική όχθη του ποταμού Βιστούλα, η **Praga** είναι μια γειτονιά με ιδιαίτερο ιστορικό και αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον που μεταμορφώνεται σταδιακά σε μια εναλλακτική περιοχή με ακμάζουσα καλλιτεχνική και γαστρονομική σκηνή, διατηρώντας την αυθεντικότητά της. Ανεξάρτητη μέχρι τον 18ο αιώνα και ανέκαθεν πολυπολιτισμική, γλίτωσε από τη λαίλαπα του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου (σε αντίθεση με τις συνοικίες της δυτικής όχθης που καταστράφηκαν ολοσχερώς), αργότερα μετατράπηκε σε βιομηχανική περιοχή και στέγη για την εργατική τάξη. Σήμερα, στους δρόμους της μπορείτε να δείτε προπολεμικά κτίρια με την αυθεντική αρχιτεκτονική της εποχής, γκρίζα κομμουνιστικά μπλοκ κατοικιών που οι τοίχοι τους γίνονται καμβάς για εξαιρετικές street art τοιχογραφίες, αυλές που μετατρέπονται σε πολιτιστικούς πολυχώρους και εναλλακτικά μπαρ, καθώς και

jazz music from a high-end stereo and an eclectic drink menu with a diverse selection of spirits from around the world. Its seasoned bartenders make exemplary classic cocktails, including an outstanding Dry Martini. A highly atmospheric place, **Aura's** (27 Hoza) love for bourbon is highlighted by its impressive collection featuring 100 labels. Its Moroccan-style design includes numerous gold elements, Persian carpets on the walls, red leather stools, arched mirrors and a marble bar. Equally atmospheric, the speakeasy-style **Weles Bar** (11 Nowogrodzka, tel. 602.773.997) is tucked away in a basement with a cross-shaped wooden bench in the centre, leather armchairs and a large crystal chandelier. Its twisted versions of Prohibition-era cocktails are perfectly complemented by the jazz music playing over the speakers. **Bar Studio** (1 Plac Defilad), the only café/bar located inside the Palace of Culture and Science, is a must-visit. Open from the morning hours for coffee and a range of cultural activities, it hosts everything from film screenings, concerts by local and international acts as well as DJ events on weekends.

Praga, an up-and-coming district

Located on the eastern bank of the Vistula River, **Praga**, a neighbourhood rich in history and architectural interest, is gradually evolving into a vibrant hub for art and gastronomy, all while preserving its original character. Independent until the 18th century and always multicultural, it survived the devastation of World War II, unlike the districts on the western bank, which were completely destroyed. It later became an industrial zone and a working-class neighbourhood. These days, visitors will come across prewar buildings whose original architecture has been preserved, grey communist-era apartment blocks that have become canvases for exceptional street art murals, courtyards that have been


Το μπαρ Aura / Aura bar


Η λίμνη στο πάρκο Ujazdow / The lake at Ujazdow Park

στούντιο καλλιτεχνών δίπλα σε μοντέρνα καταστήματα και ενδιαφέροντα γαστρονομικά κόνσεπτ.

Στη συνοικία βρίσκεται και ο πιο ανερχόμενος γαστρονομικά δρόμος της φετινής σεζόν, η οδός **Stalowa** με τις παλιές πολυκατοικίες και τις ακακίες. Εκεί βρήκε πρόσφατα νέα στέγη και το **Peaches** (Stalowa 36, κρατήσεις μέσω Instagram) σε έναν κομψό χώρο βιομηχανικής αισθητικής, με χτιστούς πάγκους, επιφάνειες από ξύλο και inox. Το εστιατόριο πρωταγωνιστεί στην ολοένα και πιο ακμάζουσα vegan σκηνή της πόλης, ενώ και η γυναικεία ομάδα στην κουζίνα δουλεύει με εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα και πολλά μυρωδικά, σπόρους και φύτρες. Εξαιρετικό το ριζότο καλαμποκιού με ροδέλες από κίτρινες και κόκκινες ντομάτες, νεκταρίνι, λάδι XO και βασιλικό. Λίγο πιο κάτω στον ίδιο δρόμο, η γκαλερί **Stalowa** (Stalowa 26) φιλοξενεί εκθέσεις από ανερχόμενους Πολωνούς καλλιτέχνες, ενώ ακριβώς απέναντι βρίσκεται το κεραμικό εργαστήρι **Merence Ceramika** (Stalowa 35), όπου η Agnieszka Mingin-Krzeminska δημιουργεί και εκθέτει χρηστικά και διακοσμητικά κεραμικά αντικείμενα με ενδιαφέρουσες οξειδώσεις και έντεχνη προσέγγιση. Στην περιοχή βρίσκονται και μερικά από τα καλύτερα παλαιοπωλεία της πόλης, όπως το **Look Inside** (Wilenska 21) και το **Antykwariat Zakladka** (Inzynierska 1), ενώ το **Pragaleria** (Stalowa 3), λειτουργώντας κυρίως ως showroom για τα αντικείμενα που δεν πουλήθηκαν κατά τις online δημοπρασίες του στο onebid, ξεχωρίζει με μια μεγάλη συλλογή vintage κεραμικών, υφαντών και υαλικών από θρυλικά ονόματα του πολωνικού ντιζάιν, όπως οι Jan and Eryka Drostowie και ο Zbigniew Horbowy.

Στην περιοχή έχουν ξεφυτρώσει και μερικά πολύ ενδιαφέροντα wine bars, όπως το **Blisko Bar** (Stalowa 36, τηλ. 795.888.777), που φιλοξενεί στα ράφια του φιάλες από κορυφαία μπουτίκ οινοποιεία της Ευρώπης. Μουσικές από βινύλια απλώνονται στα μικρά δωμάτια του καλαίσθητου εσωτερικού και στη μικρή πίσω αυλή, ενώ από την κουζίνα βγαίνουν νόστιμα σνακ. Σημαντικό το έργο του **Brac** (Sierakowskiego 4A, τηλ. 538.375.118), που διαθέτει κρασιά αποκλειστικά από τον πολωνικό αμπελώνα σε έναν όμορφα σχεδιασμένο χώρο με κόκκινες νέον επιγραφές και vintage φωτιστικά. Περίπου 100 ετικέτες (από τα 650 οινοποιεία της χώρας), με αρκετές επιλογές σε κρασιά ήπιων παρεμβάσεων.



Studio Bar


Η γκαλερί Pragaleria / Pragaleria gallery

transformed into cultural complexes, alternative bars, artists' studios alongside modern shops, as well as interesting culinary proposals. The district is also home to this year's most up-and-coming gastronomic area, **Stalowa Street**, with its old apartment buildings and acacia trees. **Peaches** (36 Stalowa, reservations via Instagram), a leading player on the city's increasingly thriving vegan scene, recently found a new home here. An elegant industrial-style space featuring built-in counters, as well as wooden and stainless steel surfaces, its kitchen is run by an all-women team that uses top-quality ingredients and many herbs, seeds and sprouts. The corn risotto with slices of yellow and red tomatoes, nectarine, XO oil and basil is excellent. A little further down the same street, **Stalowa Gallery** (26 Stalowa) hosts exhibitions by emerging Polish artists, while just across the street, at **Merence Ceramika** (35 Stalowa), Agnieszka Mingin-Krzeminska creates and exhibits utilitarian and decorative ceramic objects with interesting oxidations and a creative approach. Some of the city's best antique shops, such as **Look Inside** (21 Wilenska) and **Antykwariat Zakladka** (1 Inzynierska), can be found in the area, while **Pragaleria** (3 Stalowa), which functions mainly as a showroom for items not sold during its online auctions on the OneBid platform, stands out for its large collection of vintage ceramics, textiles and glassware by legendary names in Polish design such as Jan and Eryka Drostowie and Zbigniew Horbowy.



Τοιχογραφία του Mateusz Kolek στη συνοικία Praga / A mural by Mateusz Kolek at Praga neighborhood



Στο παλαιοπωλείο Antykwariat Zakladka / At the Antykwariat Zakladka antique shop



Η γκαλερί Stalowa / Stalowa Gallery



To wine bar Brac / Brac wine bar



Στο παλαιοπωλείο Look Inside / At the Look Inside antique shop



Στο εστιατόριο Peaches / Peaches restaurant


Brunch στο BAKEN piekarnia / Brunch at BAKEN piekarnia


Ο Ian Dybowski, συνιδιοκτήτης του καταστήματος δερμάτινων ειδών John & Mary / Ian Dybowski, co-owner of John & Mary leather goods store


Κοσμήματα και αξεσουάρ στην γκαλερί Kopi / Jewelry and accessories at Kopi Gallery

Στην περιοχή και ο δημοφιλής πολυχώρος **Centrum Praskie Koneser** (Plac Konesera). Στις ανακαινισμένες ιστορικές εγκαταστάσεις του αποστακτηρίου βότκας Koneser του 19ου αιώνα βρίσκεται μεταξύ άλλων το **Μουσείο Πολωνικής Βότκας** (Plac Konesera 1) με διαδραστικά εκθέματα, αίθουσα γευσιγνωσίας πολωνικών ετικετών και κοκτέιλ μπαρ. Στάση για φαγητό στο **Koneser Grill** (Zabkowska 29, τηλ. 798.185.692), ένα μοντέρνο grill house, όπου όλα ψήνονται σε ανοιχτή φωτιά και σε φούρνο με ξύλα. Δοκιμάστε από ψητές ελιές με salsa verde και σπιτικό λουκάνικο αίματος με τηγανητό αυγό ορτυκιού μέχρι premium κοπές, από πολωνική picanha ωρίμανσης 21 ημερών μέχρι ιαπωνικό Rib eye Wagyu.

Το καλύτερο brunch της πόλης

Μικρός χώρος με βιομηχανικά στοιχεία, αρτ πινελιές (πίνακες στους τοίχους, ντιζάιν φωτιστικά, βάζα με φρέσκα λουλούδια) και περιρρέουσα σκανδιναβική αισθητική. Από την ανοιχτή κουζίνα του **BAKEN piekarnia** (Zurawia 6/12) μοσχομυρίζουν τα φρεσκοψημένα χειροποίητα εξαιρετικά ψωμιά με προζύμι και άλευρα από τοπικούς μύλους, τα οποία γίνονται η βάση για τα πιάτα του μενού, όπως το Copenhagen plate με βιολογικό τυρί γκούντα, μελάτο αυγό και σπιτική μαρμελάδα φρούτων, και το τοστ με διάφορες βιολογικές ντομάτες, στρατσιατέλα, λάδι σχοινόπρασου, ανθό αλατιού και βότανα. Επίσης, εποχικά πιάτα και γλυκά ημέρας, specialty καφέδες και κρασιά ήπιων παρεμβάσεων.

Αγορές με τοπική ούγια

Στο εργαστήριο **Klosy** (Tamka 40) θα βρείτε χειροποίητα μαχαίρια που συνδυάζουν κατασκευαστική δεξιοτεχνία και εξαιρετική σχεδίαση, ενώ, αν θέλετε να αποκτήσετε ένα μαχαίρι με λαβή φτιαγμένη από εσάς και ατσάλινη λεπίδα κατασκευασμένη από τους ίδιους, μπορείτε να παρακολουθήσετε το σχετικό workshop. Εκλεπτυσμένα κεραμικά αντικείμενα, φτιαγμένα και ζωγραφισμένα στο χέρι από τις Agata Klimkowska και Tosia Kilis, στο μικρό εργαστήριο/πωλητήριο **Fenek Studio** (Tamka 45B), ενώ πολύ ιδιαίτερα και τα πολύχρωμα κεραμικά που δημιουργεί το ζευγάρι των κεραμιστών Kati Romanowska και Lukasz

Some very interesting wine bars have sprung up in the area, including **Blisko Bar** (36 Stalowa, tel. 795.888.777), whose shelves feature bottles from Europe's top boutique wineries. The bar serves delicious snacks in the small, stylish rooms and the small back yard, to the accompaniment of music played from vinyl records. **Brac** (4A Sierakowskiego, tel. 538.375.118) serves wines exclusively from Polish vineyards in a beautifully designed space with red neon signs and vintage lighting. This bar offers around 100 wine labels, many of them natural, providing a solid representation of Poland's 650 wineries. The area is also home to **Centrum Praskie Koneser** (Plac Konesera), a popular cultural and entertainment complex, as well as the **Polish Vodka Museum** (1 Plac Konesera), housed in the restored historic premises of the 19th-century Koneser vodka distillery. It offers interactive exhibitions, a tasting room for Polish labels and a cocktail bar. Stop for lunch at **Koneser Grill** (29 Zabkowska, tel. 798.185.692), a modern grill house where everything is prepared over an open fire and in a wood-fired oven. Delicacies include grilled olives with salsa verde, homemade blood sausage with fried quail egg, and premium cuts, from 21-day aged Polish picanha to Japanese rib-eye Wagyu.

Shopping for products with a local touch

The **Klosy** workshop (40 Tamka) offers handmade knives that combine craftsmanship and excellent design. If you are interested in acquiring a knife with a handle made by you and a steel blade made by its craftsmen, you can attend one of the Klosy workshops. Look for refined ceramic pieces, crafted and hand-painted by Agata Klimkowska and Tosia Kilis at **Fenek Studio** (45B Tamka), a small workshop and shop. Ceramist couple Kati Romanowska and Lukasz Przygodzinski Czarny have been creating unique, colourful ceramic pieces at **MUAS** studio (30A Dolna) since 2017. The duo is renowned for its large platters from the Wave series, characterised by sand and sea colours that evoke exotic landscapes, as well as for its Lick It series of mugs, distinguished by glazes that appear to overflow, resembling cakes topped with icing. Creations by this pair may be seen at restaurants in Warsaw as well as at their own coffee shop, **MUAS Coffee** (30A/23B Dolna), next to the MUAS studio. In the Srodmiescie district, two streets are home to boutiques by talented Polish designers and shops that showcase local creativity. On Oleandrow Street, look for **John & Mary** (5 Oleandrow), stocked with ultra-chic


Το εργαστήριο Klosy φτιάχνει χειροποίητα μαχαίρια. / The Klosy workshop makes handmade knives.


Κεραμικά στο στούντιο MUAS / Ceramic pieces at MUAS studio


Julia Szostek (αριστερά) και Agata Klimkowska, ιδιοκτήτριες του εργαστηρίου κεραμικής Fenek / Julia Szostek (left) and Agata Klimkowska, owners of the Fenek ceramic workshop


Μουσείο Πολωνικής Βότκας / Polish Vodka Museum


Ο πολυχώρος πολιτισμού και αναψυχής Centrum Praskie Koneser / The Centrum Praskie Koneser cultural and entertainment complex

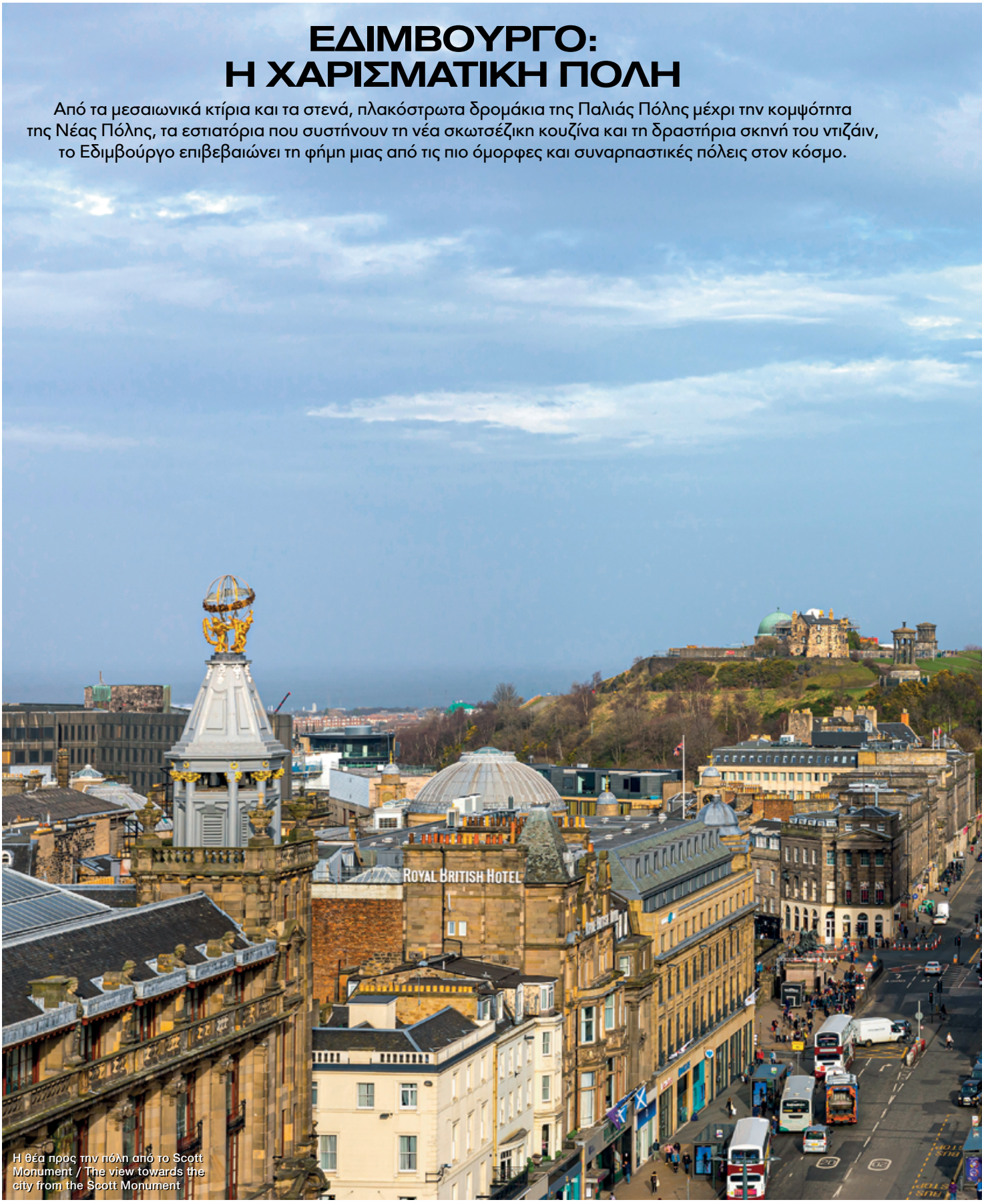
Przygodzinski Czarny στο στούντιο **MUAS** (Dolna 30A) από το 2017. Είναι γνωστοί για τις μεγάλες πιατέλες της σειράς Wave στα χρώματα της άμμου και της θάλασσας, που αναπαριστούν εξωτικά τοπία, για τις κούπες της σειράς Lick It, που τα υαλώματά τους μοιάζουν λες και ξεχειλίζουν, θυμίζοντας φαγώσιμα κέικ περιχυμένα με γλάσο. Δημιουργίες τους θα συναντήσετε σε εστιατόρια της πόλης, καθώς και στο δικό τους **MUAS Coffee** (Dolna 30A/23B) ακριβώς δίπλα. Στη συνοικία Srodmiescie, δύο δρόμοι συγκεντρώνουν μπουτίκ ταλαντούχων Πολωνών σχεδιαστών και καταστήματα που αναδεικνύουν την τοπική δημιουργικότητα. Στην οδό Oleandrow αναζητήστε το **John & Mary** (Oleandrow 5) για τις υπέρκομψες δερμάτινες τσάντες και αξεσουάρ των Maria Olszewska και Jan Dybowski από δέρματα πολωνικής προέλευσης και zero-waste λογικής (υποπροϊόντα της βιομηχανίας κρέατος) και την μπουτίκ **Kopi** (Oleandrow 4) για περίτεχνα κοσμήματα και υπέροχα μεταξωτά μαντίλια από τη Natalia Kasia Kopiszka. Στην οδό Koszykowa η καλαίσθητη μπουτίκ **Chylak x Le Petit Trou** (Koszykowa 5) στεγάζει τις δημιουργίες δύο εξαιρετικά ταλαντούχων και επιτυχημένων σχεδιαστριών: τις δερμάτινες τσάντες και τη σειρά παπουτσιών της Zofia Chylak και τα γυναικεία εσώρουχα της Zuzanna Kuczynska με τις χαρακτηριστικές διαφάνειες, τα βολάν και τα ανάγλυφα κεντήματα.

leather bags and accessories made by Maria Olszewska and Jan Dybowski from zero-waste Polish leather. Across the street, **Kopi** boutique (4 Oleandrow) sells intricate jewellery and beautiful silk scarves crafted by Natalia Kasia Kopiszka. On Koszykowa Street, the stylish **Chylak x Le Petit Trou** boutique (5 Koszykowa) showcases the work of two highly talented and successful designers. The boutique offers leather handbags and a shoe collection by Zofia Chylak, alongside Zuzanna Kuczynska's women's lingerie, known for its signature transparencies, ruffles and embossed embroidery.


Η μπουτίκ Chylak x Le Petit Trou / The Chylak x Le Petit Trou boutique

ΕΔΙΜΒΟΥΡΓΟ: Η ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΗ ΠΟΛΗ

Από τα μεσαιωνικά κτίρια και τα στενά, πλακόστρωτα δρομάκια της Παλιάς Πόλης μέχρι την κομψότητα της Νέας Πόλης, τα εστιατόρια που συστήνουν τη νέα σκωτσέζικη κουζίνα και τη δραστήρια σκηνή του ντιζάιν, το Εδιμβούργο επιβεβαιώνει τη φήμη μιας από τις πιο όμορφες και συναρπαστικές πόλεις στον κόσμο.

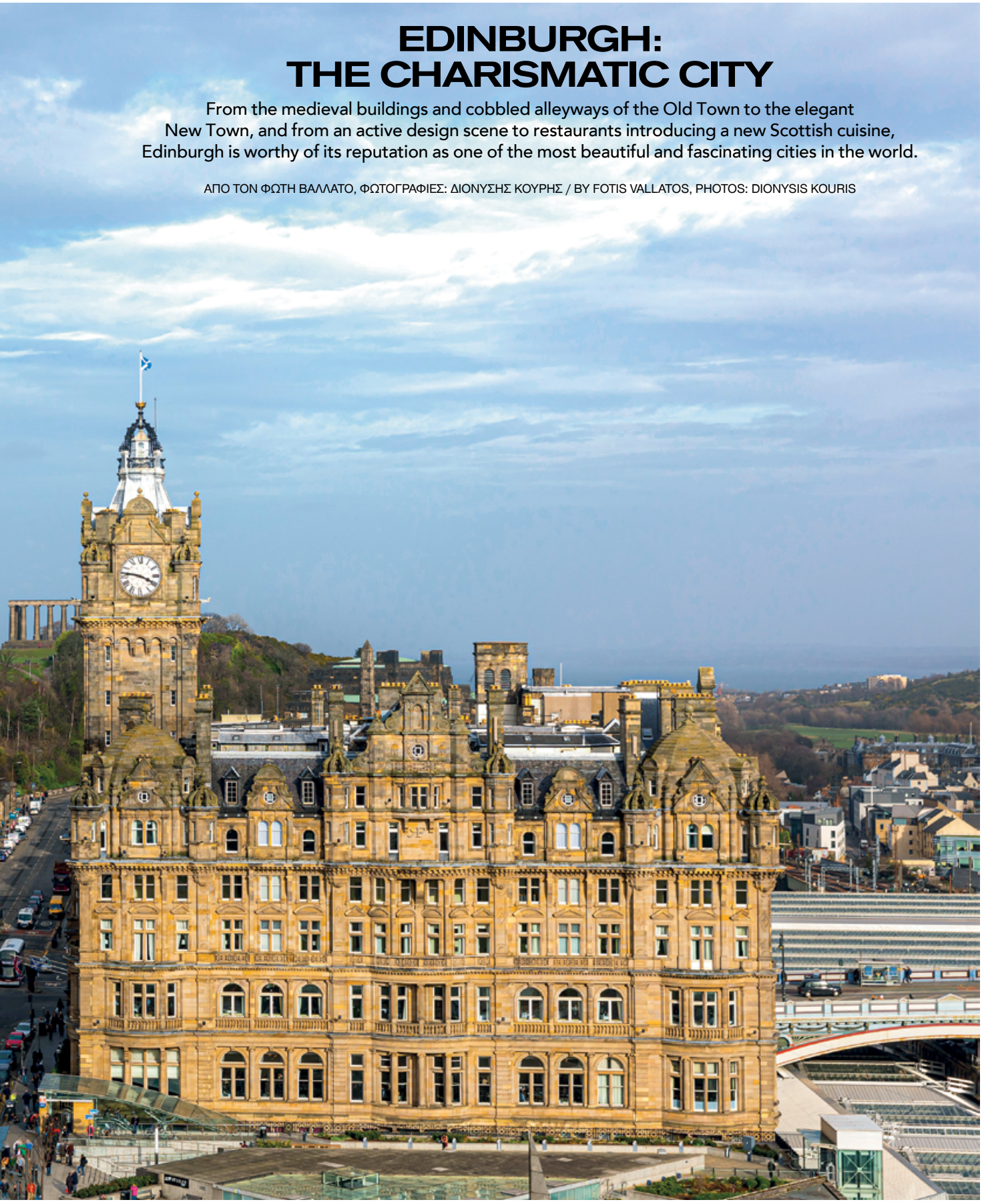


Η θέα προς την πόλη από το Scott Monument / The view towards the city from the Scott Monument

EDINBURGH: THE CHARISMATIC CITY

From the medieval buildings and cobbled alleyways of the Old Town to the elegant New Town, and from an active design scene to restaurants introducing a new Scottish cuisine, Edinburgh is worthy of its reputation as one of the most beautiful and fascinating cities in the world.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Η υπαίθρια γλυπτοθήκη

Μόλις 25 λεπτά έξω από το Εδιμβούργο, στη μικρή πόλη Wilkieston, η εκπληκτική υπαίθρια γλυπτοθήκη **Jupiter Artland** απλώνεται σε πάνω από 100 στρέμματα, προσφέροντας μια μαγευτική εμπειρία σε κάθε επισκέπτη. Εκτίθενται περισσότερα από 30 γλυπτά διάσημων καλλιτεχνών, όπως οι Phyllida Barlow, Christian Boltanski, Charles Jencks, Anish Kapoor και Antony Gormley, με κάθε έργο τέχνης να είναι προσεκτικά τοποθετημένο στο τοπίο, δημιουργώντας μια αρμονική συνύπαρξη φύσης και τέχνης. Εκτός από τις μόνιμες εγκαταστάσεις, το Jupiter Artland φιλοξενεί επίσης ένα πλούσιο πρόγραμμα εποχικών εκθέσεων και εκδηλώσεων.

Τα καλύτερα fine dining εστιατόρια

Το **Timberyard** (Lady Lawson 10, τηλ. 0131-221.1222) στεγάζεται σε μια παλιά αποθήκη του 19ου αιώνα, που χρησιμοποιούνταν αρχικά ως αποθήκη ενός γειτονικού θεάτρου και ύστερα ως ξυλαποθήκη. Η οικογένεια Radford έχει δημιουργήσει μια ζεστή και κατανυκτική ατμόσφαιρα με ξύλινα τραπέζια, κηροπήγια, βιομηχανικά στοιχεία που διατρέχουν τον χώρο, ενώ δομικό ρόλο παίζει και το σάουντρακ με κελτικά τραγούδια και κλασική μουσική. Η κουζίνα του James Murray έχει στιβαρά θεμέλια στη σκωτσέζικη παράδοση, σκανδιναβική προσέγγιση και κυρίως προσωπικότητα. Βιολογικές πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς, τροφοσυλλογή και πολλές ιδιοπαρασκευές (πίκλες, ωριμάνσεις) αποτελούν τη βάση ενός μενού που αλλάζει ακολουθώντας την εποχικότητα και μπορεί να περιλαμβάνει από καλκάνι με άνθη αρακά και σάλτσα βουτύρου αστακού μέχρι μοσχάρι με βολβούς πράσου, αντζούγια και παστή ντομάτα. Εξαιρετική λίστα κρασιών, εστιασμένη στις ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων. Πανάξια βραβεύτηκε με ένα αστέρι Michelin το 2023. Σπουδαία και η δουλειά του Stuart Ralston στο **Aizle** (Charlotte Square 38, τηλ. 0131-240.5500, κρατήσεις aizle.co.uk), στο αίθριο του εκπληκτικού ξενοδοχείου Kimpton Charlotte Square. Κρεμαστά φυτά και ψάθινα καθίσματα δημιουργούν μια κομψή ρουστίκ αισθητική, που θυμίζει θερινή βίλα. Η κουζίνα δουλεύει με φρέσκα εποχικά υλικά, ενώ παρασκευάζουν τα πάντα στην κουζίνα: από το προζυμένιο ψωμί και το βούτυρο μέχρι αποστάξεις για τη λίστα των κοκτέιλ (που επιμελείται η Αμερικανίδα bartender Krystal Goff). Νεομπιστρό λογικής κουζίνα με τεχνικές επηρεασμένες από την Ιαπωνία και πιάτα με λιτή, «καθαρή» παρουσίαση και ευδιάκριτα υλικά, όπως το βαθιάς νοστιμιάς αρνί από το Aberdeenshire με άγριο σκόρδο και άγριο πράσο. Ο πολύ δραστήριος Ralston έχει



Το εστιατόριο Timberyard / The restaurant Timberyard

An open-air sculpture gallery

Located just a 25-minute drive from Edinburgh in the small town of Wilkieston, the stunning **Jupiter Artland** open-air sculpture gallery stretches across 10 hectares, offering visitors an enchanting experience. The gallery features more than 30 works by world-famous artists such as Phyllida Barlow, Christian Boltanski, Charles Jencks, Anish Kapoor and Antony Gormley, with each piece being mindfully placed in the setting to create a sense of harmony between nature and art. Apart from its permanent installations, Jupiter Artland also hosts a rich programme of seasonal exhibitions and events.

The top fine-dining restaurants

Timberyard (10 Lady Lawson, tel. 0131-221.1222) is situated in a 19th-century warehouse originally used for storage by a nearby theatre and later as a lumberyard. The Radford family has created a warm and elegantly subdued atmosphere, with wooden tables, candles, industrial elements throughout the space and a soundtrack of Celtic songs and classical music that plays a key structural role in the ambiance. James Murray's food shows a solid grounding in Scottish culinary traditions, a Scandinavian approach and lots of personality. Locally sourced organic ingredients, foraging and many in-house preparations (such as pickling, ageing and fermentation) form the basis of a menu that changes with the seasons and ranges from the John Dory with nasturtium flower and cockle butter to the Hereford beef tartare with wild leek bulbs, anchovy and salted tomato. The wine list, which is focused on naturals, is stellar. The restaurant earned one star from the Michelin Guide in 2023. Stuart Ralston is doing great work at **Aizle** (38 Charlotte Square, tel. 0131-240.5500, reservations at aizle.co.uk) in the atrium of the amazing Kimpton Charlotte Square Hotel. Hanging plants and wicker chairs compose a rustic yet sophisticated setting reminiscent of a country home.



Έργο του Charles Jencks στην υπαίθρια γλυπτοθήκη Jupiter Artland / Artwork by Charles Jencks at the Jupiter Artland outdoor sculpture gallery



Το εστιατόριο Aizle, εντός του ξενοδοχείου Kimpton Charlotte Square / The restaurant Aizle inside the Kimpton Charlotte Square Hotel



Το Grassmarket είναι μια ιστορική αγορά και χώρος εκδηλώσεων στην Παλιά Πόλη. / The Grassmarket is a historic market place and event space in the Old Town.



Το Leith, το παλιό εμπορικό λιμάνι, έχει μετατραπεί σε κέντρο περιπάτου και διασκέδασης. / Leith, the former commercial port, has been transformed into a place for promenades and other entertainment options.

Για τα καλύτερα σάντουιτς της πόλης στο το Alby's, των Natasha Ferguson και Matt Belcher (φωτ.), με έναν μεγάλο χώρο '70s αισθητικής στο Portland Place (Portland Place 8) και έναν καινούργιο μικρότερο, ποπ αισθητικής, στο Newington (Buccleuch Street 94). Ολόκληρα γεύματα γεμίζουν μεγάλες ζεστές φοκάτσιες, σε συνδυασμούς που δρέπουν γαστρονομικές δάφνες και αλλάζουν κάθε μήνα. / Entire meals in combinations that change monthly and earn gastronomic accolades are stuffed into hot focaccia bread at Alby's, a project by Natasha Ferguson and Matt Belcher (pictured here), which serves the best sandwiches in town. Alby's has two addresses: a big, 1970s pop-style space at Portland Place (8 Portland Place) and a new, smaller but still pop-cheery one in Newington (94 Buccleuch Street).



υπό την ομπρέλα του και μερικά ακόμη από τα καλύτερα εστιατόρια της πόλης, όπως το **Lyla** (No 3 Royal Terrace, κρατήσεις lylaedinburgh.co.uk), που στεγάζεται σε ένα αριστουργηματικό γεωργιανό αρχοντικό. Το εστιατόριο απλώνεται σε δύο ορόφους, στο μπαρ του πρώτου ορόφου σερβίρονται απεριτίφ και τα amuse bouches, ενώ στην κεντρική, κλασικής γοητείας σάλα σερβίρεται το υπόλοιπο μενού γευσιγνωσίας. Εδώ ο βασιλιάς είναι η θάλασσα και στη φαρέτρα της κουζίνας βρίσκονται ψάρια από την ανοιχτή θάλασσα και όστρακα αλιευμένα με βιώσιμες πρακτικές από τα νησιά της Σκωτίας. Λίστα κρασιών επιμελημένη από τον βραβευμένο σομελιέ Stuart Skea, με πολλές ετικέτες μικρών οινοποιείων.

Τα σπουδαία bistros

Το **Palmerston** (Palmerston Place 1, κρατήσεις thepalmerstonedinburgh.co.uk), δημιούργημα των James Snowdon και Lloyd Morse, στεγάζεται σε ένα υπέροχο κτίριο του 19ου αιώνα και η ατμόσφαιρά του θυμίζει παριζιάνικο νεομπιστρό. Η κουζίνα δουλεύει με εποχικές πρώτες ύλες από ντόπιους ψαράδες και αγρότες, ενώ ακολουθεί zero-waste φιλοσοφία με την αξιοποίηση όλων των μερών των ζώων. Άψογα εκτελεσμένα

The kitchen works with fresh seasonal ingredients and makes everything from scratch – from the sourdough bread and the butter to cordials for the cocktails, which are curated by American bartender Krystal Goff. The cuisine can be described as neo-bistro, with techniques influenced by Japan, and sharp plating allows the ingredients to shine in dishes like the deeply flavourful Aberdeenshire lamb with wild garlic and wild leek. Ralston is also behind a few more of Edinburgh's top restaurants, such as **Lyla** (3 Royal Terrace, reservations at lylaedinburgh.co.uk). Stretched out across two storeys of a stunning Georgian townhouse, it comprises a bar on the first level serving aperitif and amuse-bouches, while the classically elegant dining room serves the rest of the degustation menu. Seafood is king here, with excellent open-sea fish and sustainable shellfish from Scotland's islands. The wine list, curated by award-winning sommelier Stuart Skea, represents many small wineries.

The great bistros

Created by James Snowdon and Lloyd Morse in a beautiful 19th-century edifice, **Palmerston** (1 Palmerston Place, reservations at thepalmerstonedinburgh.co.uk) exudes the charm and atmosphere of a Parisian neo-bistro. The kitchen works with seasonal ingredients sourced from local fishermen and farmers and operates a zero-waste policy by using



Στο εστιατόριο Palmerston / At the restaurant Palmerston



Στο εστιατόριο Lyla / At the restaurant Lyla





Το Κάστρο του Εδιμβούργου
/ Edinburgh Castle



Άποψη του Calton Hill
/ A view of Calton Hill



BARD: ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΤΟ ΣΚΩΤΣΕΖΙΚΟ ΝΤΙΖΑΪΝ

Το υπέρκομψο κατάστημα (Customs Wharf 1) των Hugo Macdonald και James Stevens είναι υπόδειγμα αισθητικής. Ο διώροφος χώρος μοιάζει με γκαλερί και περιλαμβάνει αντικείμενα που επιλέχθηκαν ύστερα από ενδελεχή έρευνα των ιδιοκτητών σε όλη τη Σκωτία, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό portfolio με 60 σπουδαίους τεχνίτες. Ξεχωρίζουν τα έπιπλα του Oliver Spendley, οι κλασικές σκωτσέζικες κουνιστές πολυθρόνες του Kevin Gauld, τα κεραμικά της Julija Pustovrh, από πορσελάνη και άμμο που έχει συλλεχθεί από βουνά και παραλίες της Σκωτίας, τα καταπληκτικά μαχαίρια κουζίνας του Tim Westley, που είναι κατασκευασμένα από παλιά βαρέλια ουίσκι (λεπίδες από τα δαχτυλίδια του βαρελιού, λαβές από τα ξύλα), οι ραφτές ορθογώνιες καρτ ποστάλ της Laura Lees, που απεικονίζουν εμβληματικά σκωτσέζικα κτίρια, μέχρι τα μάλλινα πουλόβερ υψηλής ποιότητας της εταιρείας Shetland Woollen Company, με ιστορία από το 1923.

BARD: SHOWCASING SCOTTISH DESIGN

Hugo Macdonald and James Stevens' super-elegant shop (1 Customs Wharf) is a paradigm of sophisticated aesthetics. Arrayed with objects from all over Scotland collected by the owners after a lot of painstaking research, the two-storey space is much like a gallery, showcasing as it does an impressive portfolio of 60 eminent craftspeople and designers. Standouts include furniture by Oliver Spendley; Kevin Gauld's classic Scottish rocking chairs; ceramics made by Julija Pustovrh out of a mix of clay and sand collected from Scotland's mountains and beaches; Tim Westley's amazing kitchen knives made from old whisky barrels (the blades hand-forged from the steel belts of the casks and the handles made of their wood); the embroidered postcards by Laura Lees depicting iconic Scottish landmarks; and the high-quality sweaters of the Shetland Woollen Company, which dates back to 1923.


Στο εστιατόριο The Little Chartroom / At the restaurant The Little Chartroom


Το εστιατόριο Montrose / The restaurant Montrose


Στο εστιατόριο Noto / At the restaurant Noto

ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΗΣ ΒΡΕΤΑΝΙΑΣ

Το Gleneagles (τηλ. 0176-429.0069, κρατήσεις: gleneagles.com) στους μαγικούς λόφους του Ochil στο Perthshire της Σκωτίας (μία ώρα από το Εδιμβούργο) γιορτάζει φέτος έναν αιώνα λειτουργίας. Αρχικά ως γήπεδο γκολφ άνοιξε τις πόρτες του και ως ξενοδοχείο το 1924 και χαρακτηρίστηκε η «Ριβιέρα των Χάιλαντ». Μέσα στα χρόνια έγινε προορισμός για την αριστοκρατία της Βρετανίας, φιλοξένησε σημαντικά γεγονότα και επιδόθηκε σε συνεχείς επεκτάσεις και ανακαινίσεις. Πλέον ένα από τα κορυφαία ξενοδοχεία της Μεγάλης Βρετανίας, συνδυάζει πολυτελή διαμονή και υπαίθριες δραστηριότητες (γκολφ, τοξοβολία, ρίψη τσεκουριού κ.ά.), ενώ διαθέτει μια βεντάλια με καταπληκτικά καφέ, εστιατόρια και μπαρ, μεταξύ των οποίων το κεντρικό εστιατόριο Strathearn, που συνδυάζει γαλλικές τεχνικές με σκωτσέζικα υλικά (κλασικά πιάτα η πάπια με πορτοκάλι και η γλώσσα με beurre blanc), και το Andrew Fairlie, ένα από τα δύο διάστερα σε όλη τη Σκωτία. Διεθνούς επιπέδου η δουλειά στα μπαρ του ξενοδοχείου, υπό την καθοδήγηση του Ιταλού bartender Michele Mariotti, χρησιμοποιώντας ως επί το πλείστον τοπικά υλικά. Στο American Bar η διακόσμηση εμπνέεται από τις δεκαετίες του 1920 και του 1930, με τοίχους επενδεδυμένους με κασμίρ, ανακαινισμένα αυθεντικά μαρμάρινα τζάκια του χώρου και vintage καθρέφτες. Αυτή την περίοδο «τρέχει» η κάρτα Book of Berries, εμπνευσμένη από τη σειρά εκπαιδευτικών βιβλίων «Observer's Books», που περιλαμβάνει δεκαοκτώ κοκτέιλ αφιερωμένα σε διάφορα είδη μούρων που έχουν συλλεχθεί από την περιοχή. Κοκτέιλ υψηλής γαστρονομικής αξίας, με το καλύτερο της κάρτας να είναι το Juniper Martini με τρία διαφορετικά τζιν από το αποστακτήριο South Loch του Εδιμβούργου, καθένα από τα οποία χρησιμοποιεί μόνο ένα βοτανικό συστατικό, τον άρκευθο. Έτερο σπουδαίο μπαρ του ξενοδοχείου το Century Bar, ένα αριστούργημα αισθητικής, με διακόσμηση εμπνευσμένη από τις εναλλαγές των εποχών της Σκωτίας. Εδώ το μενού αποτίνει φόρο τιμής στη σκωτσέζικη φύση και είναι χωρισμένο σε τέσσερις ενότητες, Λίμνες, Θάλασσες, Δάση και Κοιλάδες, ενώ είναι και το ιδανικό σημείο για ένα απογευματινό χαλαρό ουίσκι.


The Gleneagles Hotel

ONE OF BRITAIN'S MOST ICONIC HOTELS

Beautifully situated atop an eminence in the stunning Ochil Hills of Perthshire (about an hour from Edinburgh), Gleneagles (tel. 0176-429.0069, reservations at gleneagles.com) is celebrating its centenary this year. When it opened as a golf course and hotel back in 1924, it was described as the "Highlands Riviera" and, over the years, became a go-to destination for the British aristocracy. It has been witness to many important events and gatherings and undergone constant expansions and renovations. Now one of the top hotels in the UK, it offers a luxurious stay combined with outdoor activities such as golf, archery and axe throwing. It also boasts an array of fantastic cafés, restaurants and bars, including the main restaurant, Strathearn, which combines French techniques with Scottish ingredients (classic dishes include duck à l'orange and sole with beurre blanc), and Restaurant Andrew Fairlie, one of only two two-star Michelin eateries in all of Scotland. High-calibre work using local ingredients is done at the hotel bars under the guidance of Italian bartender Michele Mariotti. At the American Bar, the décor is inspired by the '20s and '30s; walls are panelled in lavender cashmere, the original marble fireplaces have been restored, and vintage mirrors abound. Its current menu is titled Book of Berries (inspired by 20th-century pocket-sized encyclopaedias, known as Observer's Books) and comprises 18 cocktails dedicated to different berries collected in the area. The drinks are highly sophisticated, with one of the best on the menu being the Juniper Martini, made with three different types of gin from Edinburgh's South Loch distillery, each of which has one botanical, the juniper berry. Another great bar in the hotel is the Century Bar, a masterpiece of interior design showcasing the changing seasons in Scotland. The menu does likewise. Paying homage to the Scottish countryside, it is separated into four categories: The Lochs, The Seas, The Forests and The Glens. The Century is the perfect spot for a relaxed afternoon tipple of good whisky.


The American Bar

© JAMES MERRELL

comfort νοστιμιάς πιάτα συνθέτουν ένα μικρό, σφιχτό μενού, που αλλάζει καθημερινά ανάλογα με τα διαθέσιμα προϊόντα της αγοράς και μπορεί να περιλαμβάνει κουνέλι με τερίνα δαμάσκηνο, μπακαλιάρο με πικάντικα ρεβίθια, ψητές πιπεριές και ντρέσινγκ ελιάς, ψητό ορτύκι με κολοκυθάκια, βασιλικό, dukkah και αγιολί και τάρτα αμυγδάλου με κεράσι και crème fraîche. Λίστα κρασιών εστιασμένη αρκετά στον γαλλικό αμπελώνα (με πολλές επιλογές σε ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων). Διαθέτει επίσης το δικό του αρτοποιείο. Κάθε πρωί από τις 10, ο πάγκος του μπαρ γεμίζει με διάφορους τύπους ψωμιού και καταπληκτικές τάρτες και κρουασάν. Σπουδαία η δουλειά στην κουζίνα του **Montrose** (Montrose Terrace 1, κρατήσεις: montroserestaurant.com), χωροθετημένου σε ένα ανακαινισμένο πρώην πανδοχείο του 19ου αιώνα. Είναι χωρισμένο σε δύο ορόφους: στην εστιατορική σάλα του επάνω ορόφου με ατμοσφαιρικό φωτισμό με κεριά και τζάκι, όπου σερβίρεται ένα fine dining set menu τεσσάρων πιάτων, και στο wine bar του ισογείου με πιο casual μενού. Στην επιμέλεια της κουζίνας, ο James Murray (σεφ του Timberyard) και ο head chef Moray Lamb έχουν χτίσει μπιστρονομικής λογικής πιάτα: από την παστή πέστροφα με πίκλα λεμονιού και λάπαθου, το παρφέ συκώτι κοτόπουλου με μουστάρδα κερασιού και μπριός και τον αστακό με λευκά σπαράγγια μέχρι την πάβλοβα με κομπόστα από μάνγκο και λάδι από φύλλο σύκου. Φανταστική λίστα κρασιών εστιασμένη στις ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων. Έτερο κορυφαίο μπιστρό της πόλης το **The Little Chartroom** (Bonnington Road 14, τηλ. 0131-556.6600, κρατήσεις: thelittlechartroom.com) της σπουδαίας σεφ Roberta Hall-McCarron και του συζύγου της, Shaun McCarron. Σπουδαία σύγχρονη, σοφιστικέ βρετανική κουζίνα με αρκετές γαλλικές τεχνικές και μεσογειακές αναφορές, πιάτα με θαυμαστές αρμονίες, όπως η γλώσσα με σάλτσα φραγκοστάφυλου, γογγύλι και φουντούκια, αλλά και

all the different animal parts. Very well-executed comfort dishes appear on a small and carefully curated menu that changes depending on what's available and may include anything from rabbit with a plum terrine to cod with spicy chickpeas, roasted pepper and olive dressing, roasted quail with courgette, basil, dukkah and aioli, or almond tart with cherry and crème fraiche. With numerous naturals, the wine list is quite firmly focused on France. The restaurant also has its own bakery, producing all sorts of breads, amazing tarts and croissants on display at the bar every morning from 10:00. There are also great things happening at **Montrose** (1 Montrose Terrace, reservations at montroserestaurant.com), which is in a renovated former 19th-century inn and operates on two levels; the upstairs restaurant, with subdued lighting from candles and the fireplace, is where the fine dining, set menu of four courses is served, while the wine bar is downstairs, serving a more casual menu. Head chefs James Murray (also the chef at Timberyard) and Moray Lamb's dishes showcase the bistro philosophy. They include salted trout with lemon pickle; chicken liver parfait on brioche with cherry mustard; lobster with white asparagus; and mango compote and fig leaf oil Pavlova. The fantastic wine list is focused on naturals. Another excellent bistro, **The Little Chartroom** (14 Bonnington Road, tel. 0131-556.6600, reservations at thelittlechartroom.com) is a project by chef Roberta Hall-McCarron and her husband Shaun McCarron, who offer a wonderfully modern and sophisticated version of British cuisine. Incorporating French techniques and Mediterranean influences, the menu includes such gems of harmony as the mackerel with a gooseberry sauce, kohlrabi and hazelnuts, and the duck liver parfait, with red onion and buckwheat, served with a pain de mie stuffed with pulled duck. A fascinating marriage of Asian and Scottish cuisine is what sets apart the food by Stuart Ralston at the Michelin Bib Gourmand-awarded **Noto** (47A Thistle Street, tel. 0131-241.8518). His sharing dishes – such as angler with miso and sweetcorn or soy-glazed lamb with black garlic and tomato chutney – pair beautifully with his interesting wine list and



Το πάρκο Princes Street Gardens, στη σκιά του Κάστρου του Εδιμβούργου / The Princes Street Gardens lie in the shadow of Edinburgh Castle.


Το εστιατόριο Baba, εντός του ξενοδοχείου Kimpton Charlotte Square / The restaurant Baba, inside the Kimpton Charlotte Square Hotel


Το Spry, το καλύτερο wine bar της πόλης / Spry, the best wine bar in the city

το πατέ από συκώτι πάπιας, κόκκινο κρεμμύδι και φαγόπυρο, που συνοδεύεται από ένα pain de mie γεμιστό με ξεψαχνισμένη πάπια. Εξαιρετικά ενδιαφέρουσα η ασιατική-σκωτσέζικη προσέγγιση του Stuart Ralston στο –βραβευμένο με Michelin Bib Gourmand– **Noto** (Thistle Street 47A, τηλ. 0131-241.8518). Πιάτα στη λογική του μοιράσματος, όπως η πεσκανδρίτσα σε μίσο με γλυκό καλαμπόκι και το αρνί γλασαρισμένο με σόγια, με μαύρο σκόρδο και φοντί ντομάτας. Πολύ ενδιαφέρουσα λίστα κρασιών και γαστρονομικά κοκτέιλ, όπως το Cactus Blossom με τεκίλα, λικέρ περγαμόντο, πεπόνι και αγουρίδα. Στο ψάρι από ανεξάρτητους ψαράδες και προμηθευτές, συνεπείς στην εποχικότητα και στις βιώσιμες πρακτικές, εστιάζει το **Fin & Grape** (Colinton Road 19, τηλ. 0131-452.8453) στην εκτός τουριστικής ατζέντας περιοχή του Bruntsfield. Μεγάλες στιγμές του μενού το άγριο χτένι αλιευμένο από το νησί Skye, με gochujang (καυτερή πάστα φασολιού) και βούτυρο με λάιμ, και το σαλάχι με pak choi, ψητό με κρεμμύδι, τζίντζερ και σάλτσα μαύρου φασολιού, ενώ υπάρχει ένα μοναδικό πιάτο με κρέας, το τηγανητό κοτόπουλο με κρεμμύδια, που θέτει σοβαρή υποψηφιότητα για ένα από τα καλύτερα κρεατοφαγικά πιάτα της πόλης.

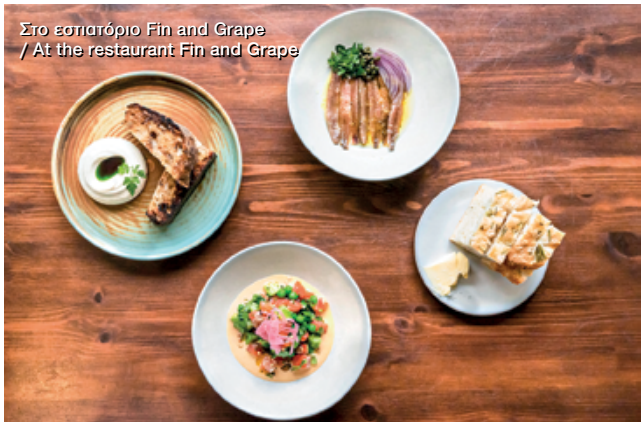
Τα έθνικ που ξεχωρίζουν

Εντός του ξενοδοχείου Kimpton Charlotte Square βρίσκεται το **Baba** (George Street 130, τηλ. 0131-240.5500, κρατήσεις: baba.restaurant) σε μια σάλα που συνδυάζει ανατολίτικα και industrial στοιχεία. Λεβαντίνικη κουζίνα με ποιοτικές σκωτσέζικες πρώτες ύλες και πιάτα που ακολουθούν τη λογική του μοιράσματος και από τα οποία ξεχωρίζουν οι τηγανίτες με κουνουπίδι, zhug (πικάντικη σος με κόλιανδρο) και crème fraîche, η αρνίσια σπάλα με κουσκούς, χαρίσα, λεμόνι, δυόσμο και ρόδι, και το ψάρι ημέρας στη σχάρα με τζατζίκι και ρεβίθια. Το κατά γενική ομολογία καλύτερο ινδικό της πόλης είναι το **Sabzi** (Ferry Road 162, τηλ. 0131-261.7543) σε έναν indian pop αισθητικής χώρο με τοίχους με αφίσες από ταινίες του Bollywood. Το μενού αλλάζει καθημερινά ανάλογα με τα προϊόντα της αγοράς, με εξαιρετικό σπιτικό μαγείρεμα (από τη μητέρα της οικογένειας των ιδιοκτητών). Μη χάσετε το chole bhature, κλασικό πιάτο της βόρειας Ινδίας, με ρεβίθια μαγειρεμένα σε μια υπέροχη σπιτική μασάλα, που σερβίρονται με καρυκευμένο bhatura (αφράτο τηγανητό ψωμί), και το Matar Paneer, με paneer (ινδικό τυρί) μπαχαρικά και αρακά.

such gastronomic cocktails as the Cactus Blossom (tequila, bergamot liqueur, melon and sour grape). Fish from independent fishermen and seafood suppliers, seasonality and sustainable practices are pillars of the philosophy at **Fin & Grape** (19 Colinton Road, tel. 0131-452.8453) in the off-the-beaten-track district of Bruntsfield. Menu stars include the wild Isle of Skye scallop with gochujang (a hot bean paste) and lime butter, and the skate with pak choi, roasted with onion, ginger and a black bean sauce. There's only one meat dish on the menu – the fried chicken with onions – but it should be in the running for the best in town.

The outstanding ethnic restaurants

Located inside the Kimpton Charlotte Square Hotel is a space blending eastern with industrial elements; **Baba** (130 George Street, tel. 0131-240.5500, reservations at baba.restaurant) presents Levantine dishes made with Scottish ingredients. Highlights among the sharing plates include the pancakes with cauliflower, zhug (a spicy sauce with coriander) and crème fraiche; the lamb with couscous, harissa, lemon, mint and pomegranate; and the grilled fish of the day with a yoghurt-garlic sauce and chickpeas. Widely regarded as the best Indian restaurant in town, the family-owned **Sabzi** (162 Ferry Road, tel. 0131-261.7543) takes its aesthetic cue from the Bollywood posters decorating its walls. The menu changes daily depending on the ingredients and is prepared with TLC by the mother; musts include the chole bhature, a classic dish from northern India with chickpeas in a wonderful homemade masala sauce, served with spicy bhatura fried bread, and the matar paneer with paneer cheese, spices and peas.


Στο εστιατόριο Fin and Grape / At the restaurant Fin and Grape



Το Royal Mile, η κεντρική οδός της Παλιάς Πόλης
/ The Royal Mile, the High Street of the Old Town

Το καλύτερο wine bar

Στο **Spry** (Haddington Pl. 1, τηλ. 0131-557.0005) οι Matt Jackson και Marzena Brodziak έχουν δημιουργήσει έναν μίνιμαλ χώρο με επιφάνειες ανοιχτόχρωμου ξύλου και ένα μικρό, κρυμμένο σαλονάκι με vintage έπιπλα. Στο επίκεντρο το μπαρ, στους τοίχους ράφια με τις φιάλες των κρασιών (στην καλύτερη λίστα με κρασιά ήπιων παρεμβάσεων στην πόλη), ενώ από τη μικρή κουζίνα βγαίνει μια μικρή κάρτα που αλλάζει ανάλογα με την εποχή: από τα ραβιόλι τσουκνίδας με φουντούκι και ρόκα μέχρι την αρνίσια κοκκινιστή σπάλα με καπνιστή μελιτζάνα. Παράλληλα (τις μεσημεριανές ώρες) σερβίρουν και το μενού του –ίδιας ιδιοκτησίας– φούρνου Ante, που βρίσκεται στο υπόγειο.

Οι φούρνοι

Το **Lannan** (Hamilton Place 29-35) της Darcie Maher πρόσφατα βραβεύτηκε ως το καλύτερο νέο ζαχαροπλαστείο στον κόσμο από το La Liste. Κόσμος δημιουργεί από το πρωί μεγάλες ουρές για να προλάβει ό,τι βγαίνει από τον φούρνο: αρχικά, τα αριστοτεχνικά παρασκευασμένα κρουασάν (που συνήθως εξαντλούνται πριν από τις 9 το πρωί) και ύστερα τα κέικ –εξαιρετικά danish με κρεμ μπριλέ, μπανάνα μπρεντ με καστανό βούτυρο–, οι τάρτες (φανταστική τάρτα λεμονιού με καβουρδισμένη μαρέγκα και λάδι από φύλλα λεμονιού) και τα αλμυρά, όπως το ρολό με λουκάνικο merguez, μάραθο και τυρί Monte Enebro, και η μπαγκέτα με καπνιστό ζαμπόν, τσένταρ από το Isle of Mull και αγγλική μουστάρδα. Έτερος εξαιρετικός φούρνος το **Ante** (Haddington Place 1b), που βρίσκεται στο υπόγειο του (ίδιας ιδιοκτησίας) wine bar Spry, σε έναν μίνιμαλ, κομψό χώρο γήινων αποχρώσεων, που συνδυάζει φούρνο, specialty coffee bar και μπιστρό. Εκτός από τα προϊόντα της βιτρίνας αξίζει να καθίσετε στα τραπέζια για να δοκιμάσετε κάποια από τα πιάτα του κυρίως μενού, όπως η απίθανη γαλλική ομελέτα με σκωτσέζικο γκούντα και σίκαλη και το αριστουργηματικό μπριός με βούτυρο από φύκια, σολομό και μάραθο.

Τα καφέ

Πρωτοπόρο στον χώρο του specialty coffee το **Fortitude**, που εγκαινίασε το 2014 το ζευγάρι των Matt και Helen Carroll στη York Place. Τώρα πια έχουν αποχωρήσει από την αρχική τοποθεσία και έχουν απλωθεί σε τρία σημεία της πόλης (Hamilton Place 66, Newington Road 72 και Abbey Mount 4). Καφέδες προσεκτικά επι-

The top wine bar

At **Spry** (1 Haddington Place, tel. 0131-557.0005) Matt Jackson and Marzena Brodziak have created a minimalist space with light-coloured wood surfaces and a tucked-away lounge area furnished with vintage pieces. The bar takes centre stage, with shelves showcasing bottles of wine (boasting the city's best selection of naturals). The small kitchen produces a seasonal menu that ranges from nettle ravioli with hazelnut and rocket to braised lamb shoulder with smoked aubergine. It also serves (at lunch) the menu of the Ante bakery, which is located in the basement and under the same ownership.

The bakeries

Lannan (29-35 Hamilton Place) by Darcie Maher was recently named the best new pastry shop in the world by La Liste. A queue starts forming early in the morning with customers waiting to snap up what comes out of the oven – excellent croissants, which sell out by 9:00 in the morning, as well as amazing Danish pastry with crème brûlée, banana bread with chestnut butter, and pies (including a fantastic lemon pie with seared meringue and lemon leaf oil). The savoury selections are also very popular, such as the roll of merguez sausage, fennel and Monte Enebro cheese or the baguette with smoked ham, Isle of Mull cheddar and English mustard. Another excellent bakery, **Ante** (1b Haddington Place) is located in the basement of the wine bar Spry and has the same owners. Its elegantly minimalist space, decorated in earthy tones, is home to a bakery, a specialty coffee bar and a bistro. As attractive as the products on sale are the main menu dishes, such as the superb French omelette with Scottish Gouda and rye, or the ingenious brioche with seaweed butter, salmon and fennel, that you can enjoy here.

The cafés

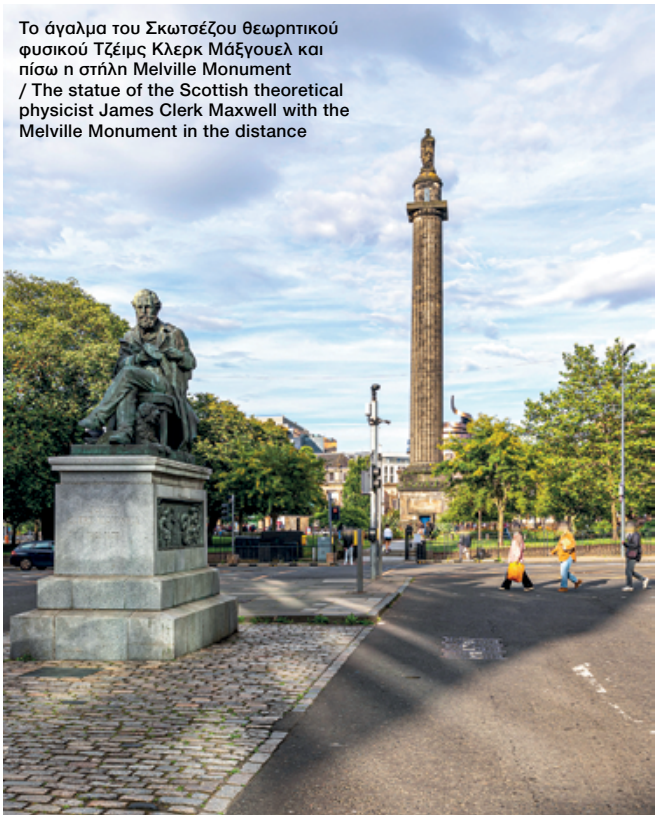
A pioneer in the specialty coffee category, **Fortitude** was inaugurated in 2014 by Matt and Helen Carroll at York Place and has now moved from its original location to three branch sites (66 Hamilton Place, 72 Newington Road and 4 Abbey Mount). Carefully selected coffees, lightly roasted and expertly extracted from farms in different parts of the world, have consistently kept them at the top of the city's coffee scene. Located in a stylishly austere space – with a counter of marble and oak – in the basement of a fabulous Georgian building, **Lowdown** (40 George Street) works with an alternating roster of roasteries all over the world. We recommend the flight tasting of three coffees: espresso,



Λιχουδιές από τον φούρνο-ζαχαροπλαστείο Lannan / Delicacies from the bakery-pastry shop Lannan



Στον φούρνο Ante / Ante Bakery



Το άγαλμα του Σκωτσέζου θεωρητικού φυσικού Τζέιμς Κλερκ Μάξγουελ και πίσω η στήλη Melville Monument / The statue of the Scottish theoretical physicist James Clerk Maxwell with the Melville Monument in the distance



Η Castle Street και το Κάστρο του Εδιμβούργου / Castle Street and Edinburgh Castle



Το Assembly Hall, έδρα της Γενικής Συνέλευσης της Εκκλησίας της Σκωτίας / Assembly Hall, the meeting place of the General Assembly of the Church of Scotland


Lowdown Café


Kay's Bar

λεγμένοι από διάφορες φάρμες του πλανήτη, ελαφρύ καβούρδισμα και εξαιρετικές εκχυλίσεις εξασφαλίζουν σταθερά την κορυφή των καφέ της πόλης. Στο υπόγειο ενός υπέροχου γεωργιανού κτιρίου, σε έναν κομψό, μινιμαλιστικό χώρο με πάγκο από μάρμαρο και δρυ, βρίσκεται το επίσης εξαιρετικό **Lowdown** (George Street 40) που δουλεύει με εναλλασσόμενα roasteries από όλο τον κόσμο, ενώ ενδιαφέρον έχει το flight με δοκιμή τριών καφέδων: εσπρέσο, latte και φίλτρου. Τον καλύτερο καφέ φίλτρου στην πόλη σερβίρει το **The Source** (Spittal St 4).

Πρωινό άλλου επιπέδου

Τον πολύπαθο χώρο των brunch restaurants έρχεται να αναθεωρήσει η σεφ Roberta Hall-McCarron με το **Ardfern** (Bonnington Road 10-12, τηλ. 0131-600.0067), αγνοώντας τις τάσεις της εποχής και προτείνοντας μια νέα προσέγγιση του σκωτσέζικου πρωινού. Το hash brown σερβίρεται με πεκορίνο με τρούφα, το kedgeree (κλασικό βρετανικό πιάτο με ρύζι και καπνιστό ψάρι) έρχεται με λάχανο hispi, αυγό ποσέ και μαγιονέζα με κάρι, ενώ σνακ περιωπής το μάφιν με λουκάνικο merguez, πίκλες, τυρί και τηγανητό αυγό. Το βραδινό μενού διατηρεί κάποια πιάτα από το brunch και εμπλουτίζει την κάρτα του με κάποιο καινούργιο, όπως η πίτα με μοσχάρι, καρότα σε ζύμωση, τσίλι και σουσάμι. Εξαιρετικό και το κυριακάτικο γεύμα (Sunday roast) με κοκκινιστό μοσχάρι, πουτίγκες Γιορκσάιρ και hash brown. Εξαιρετική λίστα κρασιών με ετικέτες ήπιων παρεμβάσεων.

Οι ιστορικές παμπ

Η **The Guildford Arms** (West Register Street 1) που λειτουργεί από το 1898 αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα από τη χρυσή εποχή των σκωτσέζικων παμπ, την ύστερη βικτωριανή. Οι περιστρεφόμενες πόρτες οδηγούν σε έναν πανέμορφο χώρο με μεγάλα παράθυρα, μοκέτες, κόκκινα δερμάτινα καθίσματα και ξύλινη επένδυση. Μεγάλη γκάμα από μπίρες από διάφορες σκωτσέζικες ζυθοποιίες. Πολύ ατμοσφαιρική η παμπ **Kay's Bar** (Jamaica Street 39), με κυρίως ντόπια πελατεία και βικτωριανό στιλ, θυμίζει μικρό φιλικό σαλόνι με παρεΐστικη και ανεπιτήδευτη ατμόσφαιρα. Εξαιρετικές επιλογές σε μπίρες με αρκετές ετικέτες από μικροζυθοποιίες, ενώ

latte and filter. When it comes to filter coffee, the best in town is served at **The Source** (4 Spittal Street).

Next-level breakfast

The widespread disappointment accompanying brunch restaurants is being countered by chef Roberta Hall-McCarron at **Ardfern** (10-12 Bonnington Road, tel. 0131-600.0067), who is leading a new approach to the classic Scottish breakfast. Here, hash browns are served with truffle pecorino, the kedgeree (a British classic with rice and smoked fish) comes with hispi cabbage, a poached egg an curried mayonnaise, and the muffin with merguez sausage, pickle, cheese and a fried egg is a snack you will not soon forget. The dinner menu retains some of the brunch dishes and is further enriched with additions such as the pie made with beef, fermented carrot, chili and sesame. The Sunday roast of beef braised in a tomato sauce, served with Yorkshire pudding and hash browns, should not be missed. The excellent wine list is dedicated to naturals.

The historic pubs

Around since 1898, late in the Victorian period, **The Guildford Arms** (1 West Register Street) is a great representative of the golden age of the Scottish pub. The revolving door brings you into a beautiful space with large windows, thick carpets, red leather seats and wood-panelled walls, where you can sample a wide range of Scottish beers. Oozing the same Victorian charm, **Kay's Bar** (39 Jamaica Street) serves a mainly local clientele, and there's a friendly vibe in the inviting lounge. It carries an excellent selection of beers, with several craft labels, while also boasting very good whiskies from small distilleries. Boasting an incredible list of whiskies and beers, **The Bow Bar** (80 West Bow) has all the atmosphere you'd expect from the oldest pub in town, while the equally enchanting **Canny Man's** (237 Morningside Road), with a history stretching back to 1871, is packed with interesting memorabilia and has an impressive collection of more than 250 labels of whisky. Another must is the legendary **Sandy Bell's** (25 Forrest Road), which also draws a crowd for its live Scottish music shows.

The cocktail bars

Panda & Sons (79 Queen Street), by the innovative bartender Iain



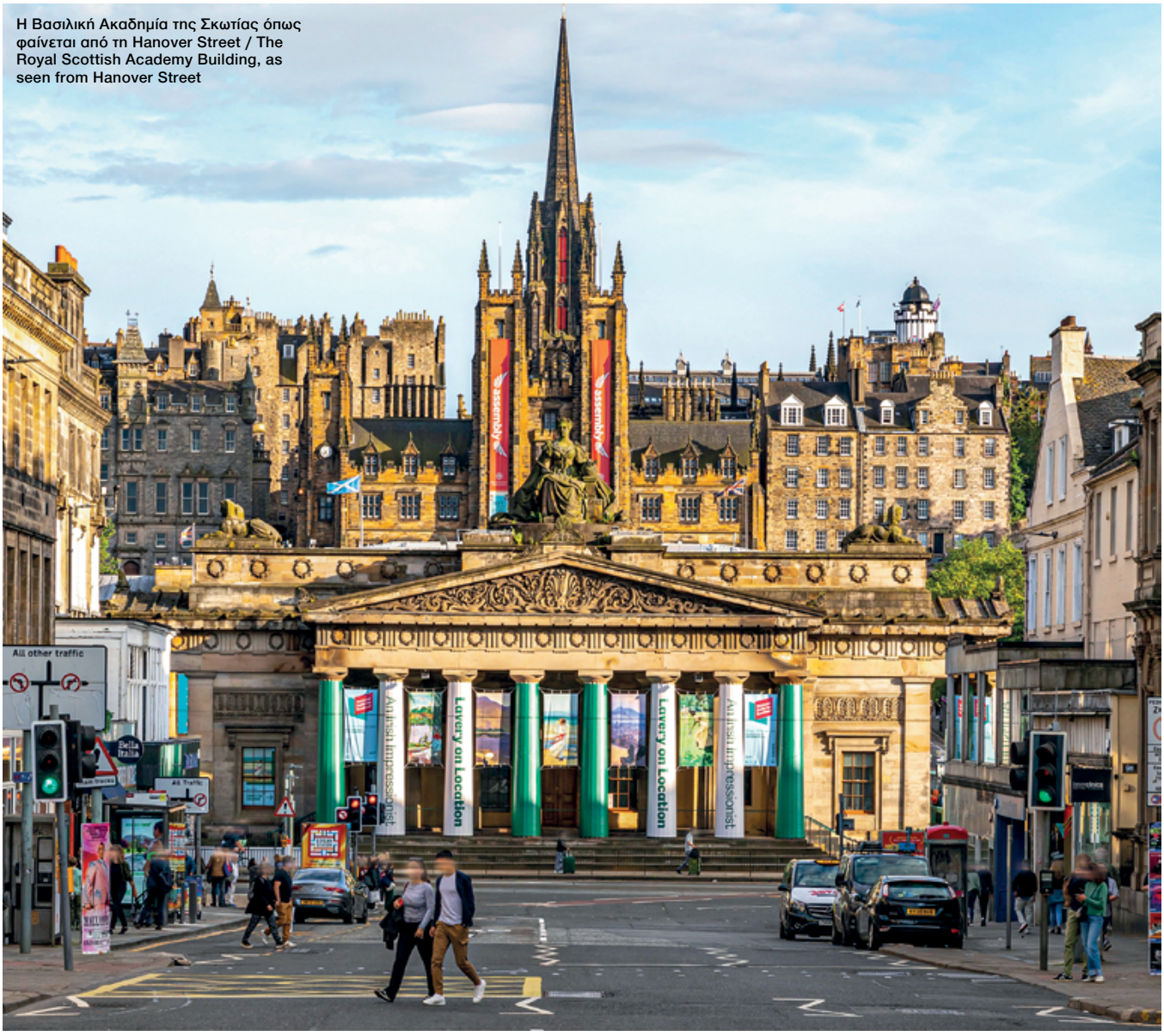
Η παμπ The Guildford Arms λειτουργεί από το 1898. / The Guildford Arms pub, in business since 1898



Στο brunch restaurant Ardfern / At the brunch restaurant Ardfern



Η παμπ Canny Man's / The pub Canny Man's



Η Βασιλική Ακαδημία της Σκωτίας όπως φαίνεται από τη Hanover Street / The Royal Scottish Academy Building, as seen from Hanover Street


Kinneuchar Inn

ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ GASTROPUBS ΤΗΣ ΒΡΕΤΑΝΙΑΣ

Λιγότερο από μία ώρα οδικώς από το Εδιμβούργο, στο μικρό γραφικό χωριό Kilconquhar, βρίσκεται η Kinneuchar Inn (κρατήσεις: kinneucharinn.com), μία από τις καλύτερες gastropubs της Μεγάλης Βρετανίας. Χωροθετημένη σε ένα κτίριο του 17ου αι. που στέγαζε παμπ και πανδοχείο, πέρασε πρόσφατα στα χέρια του James Ferguson (πρώην σεφ του The Connaught και των εστιατορίων Beagle και Rochelle Canteen στο Λονδίνο) και της συζύγου του Alethea Palmer, οι οποίοι, αφού την ανακαίνισαν υποδειγματικά, της έδωσαν και τεράστια γαστρονομική ώθηση. Ο Ferguson τη δουλεύει με τοπικά εποχικά προϊόντα (θαλασσινά από τις γύρω ακτές και βιολογικό κρέας από το παρακείμενο κτήμα Balcaskie) και μαγειρεύει στην ανοιχτή φωτιά ένα μενού που αλλάζει σχεδόν καθημερινά με πιάτα ρουστίκ νοστιμιάς, με fine τεχνικές και μεσογειακές αναφορές (είναι κατά το ένα τέταρτο ελληνικής καταγωγής). Πιάτα αναφοράς οι κροκέτες με κομμάτια από γουρουνοκεφαλή, η ανοιχτή πίτα με ψιλοκομμένα αρνίσια εντόσθια, πικλαρισμένο τσίλι και γιαούρτι, τα αρνίσια παϊδάκια με φασόλια, ψητά κρεμμύδια tropea και ajo blanco, και το σκουμπρί με ντομάτα και ρεβίθια.

ONE OF THE BEST GASTROPUBS IN BRITAIN

A drive of less than an hour from Edinburgh will bring you to the quaint village of Kilconquhar and what is arguably one of the best gastropubs in Britain, the Kinneuchar Inn (reservations at kinneucharinn.com). Located in a 17th-century building that previously housed a pub and an inn, the space was recently taken over by James Ferguson (former chef at The Connaught and at the Beagle and Rochelle Canteen in London) and his wife Alethea Palmer, who did a wonderful job of restoring it and then giving it a massive gastronomic boost. Ferguson works with local seasonal ingredients (fish and other seafood from the nearby coasts and organic meat from the nearby farm of Balcaskie) and uses open-flame cooking to craft a menu of technically sophisticated dishes, with deep rustic flavour and Mediterranean brushstrokes (he is one-quarter Greek) that changes almost daily. Signature dishes include pig's head croquettes; an open pie with finely chopped lamb offal, pickled chili and yoghurt; lamb cutlets with beans, grilled tropea onions and ajo blanco; and mackerel with tomato and chickpeas.


Το Nelson Monument στον λόφο Calton / The Nelson Monument on Calton Hill



Η θρυλική παμπ Sandy Bell's / The legendary pub Sandy Bell's


Το cocktail bar Bramble / The cocktail bar Bramble



Το cocktail bar Panda & Sons / The cocktail bar Panda & Sons



Το bar Hey Palu / The bar Hey Palu

δυνατό σημείο είναι και οι επιλογές σε ουίσκι από μικρά αποστακτήρια. Μία εκ των παλαιότερων της πόλης, με εκπληκτική γκάμα σε ουίσκι και μπίρες, είναι η πολύ ατμοσφαιρική **The Bow Bar** (West Bow 80). Επίσης ιστορική (από το 1871) είναι η παμπ **Canny Man's** (Morningside Rd 237) με τοίχους γεμάτους memorabilia, που διαθέτει μια εντυπωσιακή συλλογή με περισσότερες από 250 ετικέτες ουίσκι. Απαραίτητο το πέρασμα και από τη θρυλική **Sandy Bell's** (Forrest Rd 25), γνωστή και για τα καθημερινά live παραδοσιακής σκωτσέζικης μουσικής.

Τα κοκτέιλ

Το **Panda & Sons** (Queen Str. 79) του δαιμόνιου bartender Iain McPherson (No 3 στις επιδραστικότερες προσωπικότητες στον κόσμο των μπαρ, στην έγκριτη λίστα Bar World 100) είναι χωροθετημένο στο υπόγειο κουρείου, διατηρεί ζωντανή τη vintage αισθητική των speakeasy μπαρ, μπολιάζοντάς τη με εκείνη των high volume bars. Εξαιρετικά καλοδουλεμένα και υποδειγματικά εκτελεσμένα κοκτέιλ, όπως το Solasta (ουίσκι, κρασί Marsala, pastis, λουίζα) και το Daydreamer (βότκα, ανανάς, roibos, μέλι, λεμόνι, σόδα). Λίγα μέτρα πιο μακριά, το **Bramble** (Queen Str. 16A) είναι επίσης κρυμμένο σε ένα υπόγειο. Εδώ η αισθητική είναι πιο urban, σε έναν σκοτεινό χώρο με δυνατή, ποιοτική χιπ-χοπ μουσική και ατμόσφαιρα σπιτικού πάρτι. Φανταστικά, πολυεπίπεδης τεχνικής αρτιότητας κοκτέιλ, που σερβίρονται με λιτές παρουσιάσεις. Από την ίδια ομάδα και το **Lucky Liquor** (Queen Str. 39A) με εκλεκτή μουσική από βινύλια, τραπέζι μπιλιάρδου και επίσης εξαιρετικά φροντισμένα κοκτέιλ, όπως το Dirty Chai με ουίσκι, σπιτικό chai βερμούτ και amaretto. Στην ιταλική κουλτούρα του aperitivo εστιάζεται το **Hey Palu** (Bread Street 49) με ποικιλία από amaro, βερμούτ, κλασικά κοκτέιλ και τις τρεις πολύ ενδιαφέρουσες εκδοχές του Negroni: το Classic Negroni με τζιν, bitters και σπιτικό βερμούτ, το Strawberry Negroni, που διατηρεί τα πικρά στοιχεία ενός Negroni με επίγευση φράουλας, και το Caffe Cyroni, όπου το ρούμι αντικαθιστά το τζιν, το amaro το γλυκό βερμούτ, ενώ προστίθεται και καφές.

Η ανερχόμενη γειτονιά του Leith

Το Leith, το πολυσύχναστο λιμάνι στα βόρεια του Εδιμβούργου, αποτελούσε την καρδιά του εμπορίου της Σκωτίας τον 18ο αιώνα. Άλλοτε καθαρά βιομηχανική περιοχή, ενσωματώθηκε επίσημα στο Εδιμβούργο το 1920, αλλά διατηρεί μια ξεχωριστή ταυτότητα που

McPherson (the No 3 most influential personality in the business, according to the reputable Bar World 100 list), is housed in the basement of a barbershop and strikes a perfect marriage between the subdued aesthetics of a speakeasy and the energy of a high-volume bar. Its cocktails are smart and beautifully executed, with stars that include the Solasta (whisky, Marsala wine, pastis, and lemon verbena) and the Daydreamer (vodka, pineapple, rooibos, honey, lemon, soda). Also hidden away in a basement on the same street, **Bramble** (16A Queen Street) has a more urban vibe, with good, loud hip-hop and the energy of a great house party. Its cocktails are amazing examples of technical sophistication belied by a no-frills presentation. The same team is also behind **Lucky Liquor** (39A Queen Street), which goes retro with music on vinyl and a pool table, and serves equally sleek cocktails such as the Dirty Chai, with whisky, house-made vermouth chai, and amaretto. Italy's aperitivo culture is the inspiration behind **Hey Palu** (49 Bread Street), notable for its interesting selection of amaros and vermouths, its classic cocktails and its three takes on the negroni: the Classic Negroni with gin, bitters and in-house vermouth; the Strawberry Negroni, with the bitter tang of the classic and a strawberry aftertaste; and the Caffe Cyroni, where the gin is replaced with rum and the amaro with sweet vermouth, and a shot of coffee is added, too.

Up-and-coming Leith

Edinburgh's bustling northern port, Leith was the heart of Scottish commerce back in the 18th century. This typically industrial district officially became a part of Edinburgh in 1920, but it still maintains a distinct identity, blending the charm of the old harbour with the energy of modern projects that are constantly springing up in the surrounding area. The ***Britannia***, the historic royal yacht that has now been transformed into a museum, is anchored in the harbour. Next to it, an impressive building houses the **Port of Leith** vertical distillery, a producer of whisky and gin. A tour of its facilities ends with a tasting session, followed by a visit to the bar on the eighth floor, where you can enjoy whisky and cocktails with panoramic views out the large windows. The area is also home to the **Nauticus** bar (142 Duke Street), a project by Iain McPherson and Kyle Jamieson (from the Panda & Sons team), which blends the style of a Scottish pub with that of a classic cocktail bar, featuring, as the name suggests, plenty of nautical elements. Celebrating Scottish products is the core concept, with each chapter of the menu relating to a specific period in Leith's history. The menu features cocktails such as the gas-


Τοιχογραφία των Tim Chalk και Paul Grime στο Leith / Mural by Tim Chalk and Paul Grime in Leith

συνταιριάζει τη γοητεία του παλιού λιμανιού με τα μοντέρνα πρότζεκτ που ξεφυτρώνουν συνεχώς στην ευρύτερη περιοχή. Στο λιμάνι είναι αγκυροβολημένο το «**Britannia**», το ιστορικό βασιλικό γιοτ που πια έχει μετατραπεί σε μουσείο, ενώ δίπλα του, σε ένα εντυπωσιακό κατακόρυφο κτίριο, νέα άφιξη αποτελεί το αποστακτήριο ουίσκι και τζιν **Port of Leith**. Η ξενάγηση στις εγκαταστάσεις του καταλήγει σε γευστική δοκιμή και στη συνέχεια στο μπαρ του 8ου ορόφου, για ουίσκι και κοκτέιλ με πανοραμική θέα από τις μεγάλες τζαμαρίες. Στην περιοχή βρίσκεται και το μπαρ **Nauticus** (Duke 142), δημιούργημα των Iain McPherson και Kyle Jamieson (από την ομάδα του Panda & Sons), σε έναν χώρο που συνδυάζει την κλασική τυπολογία της σκωτσέζικης παμπ και του κλασικού κοκτέιλ μπαρ, αλλά και αρκετά ναυτικά στοιχεία, όπως μαρτυράει και το όνομα. Βασική ιδέα η χρησιμοποίηση σκωτσέζικων προϊόντων, ενώ κάθε κεφάλαιο του μενού σχετίζεται με συγκεκριμένη περίοδο του Leith και περιλαμβάνει κοκτέιλ όπως το γαστρονομικό Pickled Martini (τζιν, βερμούτ, πίκλες και άλμη), ενώ σερβίρονται και πλατό τυριών και αλλαντικών αποκλειστικά σκωτσέζικης παραγωγής.

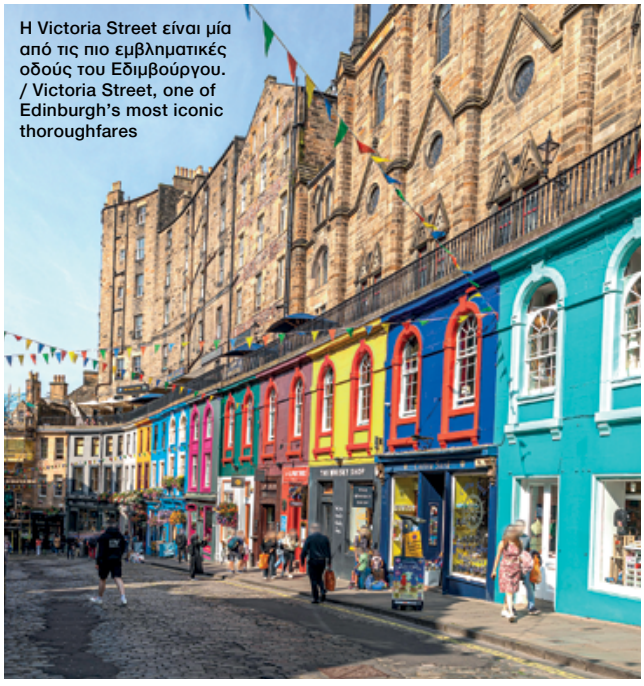
Χειροτεχνίες με τοπική σφραγίδα

Το **Dovecot Studios** (Infirmary Street 10), στην καρδιά του Εδιμβούργου, είναι ένα διεθνώς φημισμένο κέντρο χειροτεχνίας και ντιζάιν, με εξειδίκευση στις χειροποίητες ταπισερί. Η διαδικασία της ύφανσης γίνεται επιτόπου σε μεγάλους κάθετους αργαλειούς, σε ένα εντυπωσιακό βικτωριανό κτίριο του 19ου αιώνα, πρώην δημόσια πισίνα. Εκτός από τα εκπαιδευτικά προγράμματα διοργανώνονται και περιοδικές εκθέσεις, όπως και ένα ευρύ πρόγραμμα εκδηλώσεων (εργαστήρια κεντήματος, ταπισερί κ.ά.), ενώ εξαιρετικό είναι και το πωλητήριο με μικροαντικείμενα που έχουν παραχθεί στον χώρο, μια προσεκτικά επιλεγμένη συλλογή σύγχρονου σκωτσέζικου ντιζάιν. Πολύ δραστήρια η κοινότητα των χειροτεχνών της

tronomic Pickled Martini (gin, vermouth, pickles, and brine), and it also offers cheese and charcuterie platters sourced exclusively from Scottish producers.

Distinguished local craftsmanship

In downtown Edinburgh, **Dovecot Studios** (10 Infirmary Street) is an internationally acclaimed craft and design centre specialising in hand-woven tapestries. Weaving is done on-site using large vertical looms in an impressive 19th-century Victorian building that was once


Η Victoria Street είναι μία από τις πιο εμβληματικές οδούς του Εδιμβούργου. / Victoria Street, one of Edinburgh's most iconic thoroughfares



Το αποστακτήριο Port of Leith / The Port of Leith distillery



Η αργυροχοος Bryony Knox / Silversmith Bryony Knox



Η Juli Bolanos Durman δημιουργεί μοναδικά ντιζάιν αντικείμενα. / Juli Bolanos-Durman creates one-of-a-kind design pieces.



Στην πρώην βασιλική θαλαμηγό «Britannia», σήμερα μουσείο / On board the Britannia, the historic royal yacht that is now a museum



Ο οργανοποιός Jonathan Hill / Musical instrument maker Jonathan Hill



Το Dovecot Studios, φημισμένο κέντρο χειροτεχνίας και ντιζάιν / Dovecot Studios is an internationally acclaimed craft and design centre.


Η κεραμίστρια Frances Priest / Ceramicist Frances Priest


Ο καλλιτέχνης Jack Brindley / Artist Jack Brindley

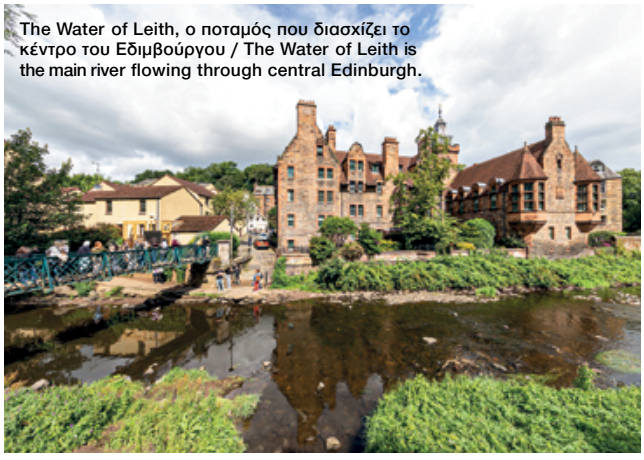
SUZANNE R LIVINGSTONE

πόλης, με τα περισσότερα ατελιέ να είναι επισκέψιμα, όπως αυτό της αργυροχόου **Bryony Knox** που βρίσκεται εντός του δημιουργικού πολυχώρου **Coburg House Art Studios** (Coburg St. 15). Η Knox δημιουργεί μοναδικά ασημένια γλυπτά και επιτραπέζια σκεύη σε σχήματα ζώων και πτηνών, από κομψές καράφες κρασιού μέχρι διακοσμητικά αντικείμενα. Όχι μακριά από εκεί βρίσκεται το εργαστήριο του **Jonathan Hill** (Commercial St. 65-67), ο οποίος ειδικεύεται στη μελέτη και στην αναπαραγωγή ιστορικών οργάνων και κατασκευάζει έγχορδα μουσικά όργανα, ενώ έχει δημιουργήσει και το Viola Diablo, ένα δωδεκάχορδο βιολί. Στον χώρο της κεραμικής ξεχωρίζει η δουλειά της **Frances Priest** (Easter Road 2) με καλλιτεχνικό κεραμικό, η οποία συμμετέχει και στην ομαδική έκθεση της γκαλερί City Art Centre, «Through Line», ενώ πολύ ιδιαίτερα είναι τα γλυπτά της **Juli Bolanos-Durman** (julibd.com), που ειδικεύεται στην ανακύκλωση και στην αναδιαμόρφωση απορριμμάτων σε πανέμορφα μοναδικά ντιζάιν αντικείμενα. Χρησιμοποιεί ανακυκλωμένα υλικά, ιδίως γυαλί, τα οποία κόβει, χαράζει και στη συνέχεια ανασυνθέτει, δημιουργώντας εκπληκτικά γλυπτά που μοιάζουν με μεταμοντέρνα τοτέμ. Πολύ ιδιαίτερο το πρότζεκτ **Pavilion Pavilion** του Jack Brindley (Hawthornvale 21, εντός του Edinburgh Sculpture Workshop) που εξερευνά τη σχέση μεταξύ τέχνης και αρχιτεκτονικής μέσω του βιτρό, με σαφείς αναφορές στο κίνημα του Μπαουχάους. Εξαιρετικά ενδιαφέρουσα η δουλειά της **Jasmine Linington**, που πειραματίζεται με φύκια διαφόρων ειδών, χρησιμοποιώντας τα ως φυσική βαφή και ως διακοσμητικά για τα υφάσματά της. Τα κομμάτια της διατίθενται στο πωλητήριο του Dovecot Studio και online στο jasminelinington.com.

a public bathhouse. In addition to educational programmes events and embroidery and tapestry workshops, the centre also hosts temporary exhibitions. Its outstanding gift shop offers a selection of contemporary Scottish design, including small items produced on-site.

Edinburgh has a vibrant community of craftspeople, and most of them have workshops that are open to the public. Silversmith **Bryony Knox's**, workshop, inside the **Coburg House Art Studios** complex (15 Coburg Street) is where Knox creates one-of-a-kind silver sculptures and functional pieces. Inspired by birds, her works range from elegant wine pitchers to decorative items. Headquartered nearby, **Jonathan Hill** (65-67 Commercial Street) specialises in studying and reproducing historical string instruments and has also designed his own piece, the 12-stringed Viola Diablo. In the field of ceramics, the work of **Frances Priest** (2 Easter Road) stands out for its artistic merit and also features in the group show "Through Line" at the City Art Centre. **Juli Bolanos-Durman** (julibd.com) is another interesting artist who recycles and upcycles discarded items and materials to create beautiful, one-of-a-kind design pieces. She is particularly fond of glass, which she cuts, engraves and fashions into striking sculptures that resemble postmodern totems. A particularly fascinating project, Jack Brindley's **Pavilion Pavilion** (21 Hawthornvale, within the Edinburgh Sculpture Workshop) explores the relationship between art and architecture through stained glass, with clear references to the Bauhaus movement. **Jasmine Linington's** work is also intriguing; she experiments with various types of seaweed, using it as a source of natural dye and a decorative element for her textiles. Her pieces are available at the Dovecot Studio shop and online at jasminelinington.com.


Το Εθνικό Μνημείο της Σκωτίας στον λόφο Calton / The National Monument of Scotland on Calton Hill


The Water of Leith, ο ποταμός που διασχίζει το κέντρο του Εδιμβούργου / The Water of Leith is the main river flowing through central Edinburgh.



ΥΨΗΛΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΕ ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ

Στις όχθες του ποταμού Turret βρίσκεται το Glenturret, το παλαιότερο εν λειτουργία αποστακτήριο της Σκωτίας με ιστορία από το 1763. Εντός των επισκέψιμων εγκαταστάσεων δημιουργήθηκε το 2019 το εστιατόριο The Glenturret Lalique (κρατήσεις: theglenturretrestaurant.com), που το 2022 απέκτησε το πρώτο αστέρι Michelin για να αναβαθμιστεί στα δύο φέτος, ως ένα από τα δύο διάστερα σε όλη τη Σκωτία και το μοναδικό εστιατόριο αποστακτηρίου με αστέρια Michelin. Σχεδιασμένο από τους Green & Mingarelli, συνδυάζει αρμονικά γαλλικά και σκωτσέζικα στοιχεία με κρυστάλλινους πολυελαίους και ταρτάν, ενώ τα πολλά παράθυρα προσφέρουν άπλετη θέα στο δάσος. Στην κουζίνα ο σπουδαίος Σκωτσέζος σεφ Mark Donald (πρώην σεφ του αστεράτου Number One at The Balmoral στο Εδιμβούργο, έχοντας περάσει και από την κουζίνα του Noma) συνεργάζεται με βιοκαλλιεργητές, κτηνοτρόφους και ψαράδες από τη Σκωτία, ενώ ο ίδιος και η ομάδα του επιδίδονται σε τροφοσυλλογή στη γύρω περιοχή. Κουζίνα με βάσεις στη νέα βρετανική κουζίνα και σαφείς επιρροές από τη Γαλλία (στις τεχνικές και στους ζωμούς), αλλά και μια γαστρονομική οικουμενικότητα που χωράει μέσα της από τη Σκανδιναβία και τη Μεσόγειο μέχρι την Ιαπωνία. Το μαγείρεμα του Donald και της ομάδας του είναι στιβαρό, ευθύβολο, χωρίς περιττούς εντυπωσιασμούς, οι γεύσεις του είναι εξαιρετικά συμπαγείς και ξεκάθαρες και το μενού επιτυγχάνει μεγάλες επιδόσεις από το πρώτο amuse bouche μέχρι το τελευταίο mignardise. Μεγάλες στιγμές του πιο πρόσφατου μενού αποτελούν το άγριο καλκάνι με βούτυρο beurre noisette, μανιτάρια, πράσινες φράουλες, γογγύλι και καπνιστό αυγοτάραχο και το καρέ αρνιού στα κάρβουνα, με κόκκινη πιπεριά σε ζύμωση, αγγουράκι στη σχάρα, αντζούγια και σάλτσα από το αρνί με κύμινο. Εξαιρετική και η δουλειά του σομελιέ Claude Millée με λίστα με εκλεκτές ετικέτες μικρών παραγωγών και εύστοχο wine pairing. Κατά τη διάρκεια της ημέρας σερβίρεται στο σαλόνι κλασικό βρετανικό afternoon tea με τα γλυκά της pastry chef Kayleigh Turner, ενώ το μπαρ διαθέτει μια εκλεκτική επιλογή από 250 εξαιρετικά ουίσκι. Μόλις μερικά μέτρα πιο μακριά βρίσκεται το Aberturret Estate House, ένα εκπληκτικό σπίτι του 19ου αιώνα που έχει διαμορφωθεί σε ξενώνα και μπορεί να φιλοξενήσει μέχρι 12 άτομα.

HIGH-END GASTRONOMY IN A DISTILLERY

Scotland's oldest working distillery, with a history stretching back to 1763, Glenturret is located on the banks of the River Turret. The restaurant Glenturret Lalique (reservations at theglenturretrestaurant.com) opened inside the visitor area in 2019. It earned its first Michelin star in 2022 and its second earlier this year – becoming one of just two establishments in all of Scotland with two stars and the only distillery restaurant ever awarded a star by the Michelin Guide. Designed by Green & Mingarelli, it is a harmonious combination of French and Scottish elements, with crystal chandeliers and tartan details, while its many windows offer expansive views of the forest. Celebrated Scottish chef Mark Donald (formerly of the Michelin-starred Number One at The Balmoral in Edinburgh, and with a stint at Noma) works with local organic producers, livestock farmers and fishermen; he and his team also forage in the vicinity. The food is rooted in modern British cuisine, with clear influences from France (in techniques and broths) while also embracing a global gastronomic approach that includes elements from Scandinavia, the Mediterranean and Japan. Donald and his team's style is robust and straightforward, without unnecessary pretension. The flavours are impressively cohesive and clear, and the menu delivers an exceptional performance from the first amuse-bouche to the last mignardise. Highlights on the most recent menu include the wild turbot with beurre noisette, mushrooms, green strawberries, turnip and smoked bottarga as well as the charcoal-grilled rack of lamb with fermented red pepper, grilled cucumber, anchovy and lamb gravy with cumin. The work done by sommelier Claude Millée is also excellent, with an eclectic list of labels from small-scale producers and spot-on pairings. During the day, the restaurant serves a classic British afternoon tea in the lounge, with pastries by Kayleigh Turner, while the bar boasts 250 top-notch whiskies. Just a few metres away, the Aberturret Estate House is an incredible 19th-century residence that has been converted into a guesthouse that can accommodate up to 12 people.

The road is no longer the limit



(MHT.E) 0259EB1000452100

Expand the horizon of your travelling experience with Fly & Drive program.

Rent a car from Hertz and fly to your destination with AEGEAN and Olympic Air to enjoy:

- **Special price rates** for your car rental.
- Up to **1,500 award miles**, which can also be redeemed for the payment of your car rental.
- A complimentary **vehicle category upgrade**, for Miles+Bonus Gold members.

Discover more unique privileges at hertz.gr

Autohellas

Hertz

Καλώς Ήρθατε
Welcome



Σας καλωσορίζουμε στον οδηγό της Aegean και της Olympic Air. Ενημερωθείτε για τα νέα και τις υπηρεσίες μας.

We welcome you to Aegean's and Olympic Air's guide. Find out more about our news and services.

OLYMPIC AIR

AEGEAN

A STAR ALLIANCE MEMBER



Στηρίζουμε τα Παιδικά Χωριά SOS

Γιατί κάθε παιδί αξίζει μία οικογένεια!

Στην AEGEAN στεκόμαστε πάντα στο πλάι των Παιδικών Χωριών SOS. Κάθε φορά που κλείνετε εισιτήριο στο aegeanair.com, μπορείτε να προσφέρετε 2€ στα Παιδικά Χωριά SOS και εμείς σας επιβραβεύουμε, προσφέροντας άλλα 2€.

Έτσι, με τη βοήθειά σας:

- Καταφέραμε να διαθέσουμε στα Παιδικά Χωριά SOS το ποσό των 3.070.389€, από το 2008 έως και τον Δεκέμβριο του 2023.
- Ολοκληρώσαμε τον Ξενώνα Βρεφών SOS στο Μαρούσι, ένα σπίτι στο Παιδικό Χωριό SOS Θράκης στην Αλεξανδρούπολη και ένα σπίτι στο Παιδικό Χωριό SOS στο Ηράκλειο Κρήτης.
- Στηρίζουμε τις εκπαιδευτικές υπηρεσίες στα Κέντρα Μαθησιακής και Παιδαγωγικής Υποστήριξης που έχουν δημιουργήσει τα Παιδικά Χωριά SOS στην Αθήνα, το Ηράκλειο, τη Θεσσαλονίκη, τα Ιωάννινα, την Καλαμάτα και την Πάτρα και υποστηρίζουν καθημερινά περισσότερα από 4.000 παιδιά.

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN



(MHT.E) 0259E81000452100

You know that feeling.

When someone else takes care of your mobility,
then all you need to do is enjoy the ride.

Rent a Car • Monthly Rentals • Leasing

Autohellas

Hertz®

Wi-Fi onboard



Πετάξτε στον πιο διασκεδαστικό προορισμό!

Discover the most entertaining destination!

Απολαύστε υψηλές ταχύτητες internet και πλούσιο ψυχαγωγικό περιεχόμενο. Συνδεθείτε στο Aegean Portal για μια αξέχαστη εμπειρία!

Enjoy high speed surfing onboard and a rich entertainment content. Connect to Aegean Portal and get ready for an amazing experience!

A STAR ALLIANCE MEMBER

Πώς να συνδεθείτε:

- Επιλέξτε λειτουργία πτήσης και ενεργοποιήστε το Wi-Fi δίκτυο "Aegean WiFi".
- Σκανάρετε τον QR κωδικό που βρίσκεται μπροστά στη θέση σας ή μπείτε από browser στο aegeanwifi.com.
- Απολαύστε πλούσιο ψυχαγωγικό περιεχόμενο δωρεάν, με ένα κλικ.
- Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Wi-Fi, επιλέξτε «σύνδεση στο internet» και διαλέξτε πακέτο που θα ενεργοποιήσετε.
- Για το δωρεάν πακέτο internet, συνδεθείτε στον Miles+Bonus λογαριασμό σας ή εισάγετε τον κωδικό κράτησης του Business Class εισιτηρίου σας.
- Αν δεν είστε Miles+Bonus μέλος, μπορείτε να εγγραφείτε εν πτήσει.

How to connect:

- Switch to flight mode and connect to "Aegean WiFi" network.
- Scan the QR code, which is in front of your seat or open your browser and enter aegeanwifi.com.
- Discover the entertaining content for free, with just a click.
- To access Wi-Fi, click on "Connect to Internet" and select a bundle you want to activate.
- For free access to Internet, connect to your Miles+Bonus account or insert your reservation code of your Business Class ticket.
- If you are not a Miles+Bonus member, you may register onboard.

Δωρεάν ψυχαγωγικό περιεχόμενο!

Ανακαλύψτε ένα απολαυστικό περιεχόμενο στην εμπλουτισμένη ψυχαγωγική πλατφόρμα.

Free entertainment content!

Discover free content on a platform full of entertainment.

ΤΑΙΝΙΕΣ/ MOVIES

ΕΙΔΗΣΕΙΣ/ NEWS

ΜΟΥΣΙΚΗ/MUSIC

ΣΕΙΡΕΣ/ SERIES

ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ/GAMES

ERT·F·LIX

ΝΤΟΚΙΜΑΝΤΕΡ/ DOCUMENTARIES

ΧΑΡΤΗΣ/ MOVING MAP

Διαθέσιμες επιλογές Wi-Fi

Free Wi-Fi
Ταχύτητα έως 600Kbps.
Δωρεάν σε πτήσεις εντός Ελλάδας και σε διεθνείς προορισμούς με μειωμένη κάλυψη δικτύου.

Text&Surf
Ταχύτητα έως 1,5Mbps.
Δωρεάν για Blue και Silver μέλη Miles+Bonus.
Διαθέσιμο και για αγορά με 9€.

Stream
Ταχύτητα έως 15Mbps.
Δωρεάν για Gold μέλη Miles+Bonus & επιβάτες Business Class.
Διαθέσιμο και για αγορά με 12€.

Available Wi-Fi options

Free Wi-Fi
Speed up to 600Kbps.
Free on domestic and international flights with limited network coverage.

Text&Surf
Speed up to 1,5Mbps.
Free for Blue and Silver Miles+Bonus members.
Available for purchasing at 9€.

Stream
Speed up to 15Mbps.
Free for Gold Miles+Bonus members & Business Class passengers.
Available for purchasing at 12€.

- **Το internet είναι διαθέσιμο πάνω από τα 10.000 πόδια, για αεροσκάφη εξοπλισμένα με τεχνολογία Wi-Fi.**
  Internet connection is available above 10,000 feet, only for aircrafts equipped with Wi-Fi technology.
- **Κάλυψη δικτύου μόνο σε Ευρωπαϊκούς προορισμούς.**
  Network coverage includes only European destinations.
- **Πιθανές διακοπές σύνδεσης για τεχνικούς λόγους ή λόγω μη ευνοϊκών καιρικών συνθηκών.**
  Connection interruptions may occur due to technical reasons or due to unfavorable weather conditions.
- **Τα πακέτα Text&Surf και Stream μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διαφορετικές συσκευές και όχι ταυτόχρονα.**
  Text&Surf and Stream bundles can be used on different devices but not simultaneously.

AEGEAN

Miles+Bonus

Εδώ κάθε μίλι είναι πολλά παραπάνω!

More options, more miles!

Ανακαλύψτε το Miles+Bonus

Το Miles+Bonus, το πρόγραμμα επιβράβευσης της AEGEAN, ανταμείβει γενναιόδωρα την προτίμησή σας με προνόμια και υπηρεσίες που μετατρέπουν κάθε ταξίδι σε μια μοναδική εμπειρία!

Discover Miles+Bonus

Miles+Bonus, the loyalty program of AEGEAN, rewards your loyalty with more services and journey essentials, making every trip a unique experience!

Οι βαθμίδες του προγράμματος

Όσο πιο συχνά ταξιδεύετε με την AEGEAN και την Olympic Air ή με τις εταιρίες - μέλη της Star Alliance, τόσο πιο κοντά έρχεστε στην επόμενη βαθμίδα και τόσο περισσότερα πλεονεκτήματα εξασφαλίζετε. Ακόμα όμως κι αν δεν ταξιδεύετε συχνά, θα βρείτε πολλούς καλούς λόγους, για να είστε μέλος του Miles+Bonus.

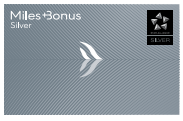
Program tiers

As you fly more regularly with AEGEAN and Olympic Air or our Star Alliance partners, you can easily step up to the next tiers, thus, enjoy even greater benefits and exclusive privileges. But even if you do not fly very often, you'll find there are lots of rewarding reasons to be a Miles+Bonus member.



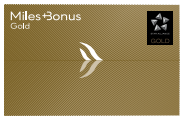
Blue βαθμίδα / Από αυτό το σημείο αρχίζει η διαδρομή σας στο Miles+Bonus. Ως Blue μέλος, μπορείτε να συγκεντρώνετε και να εξαργυρώνετε μίλια, αλλά και να απολαμβάνετε εκπτώσεις και προνόμια στους συνεργάτες μας. Επιπλέον, όσα περισσότερα μίλια αναβάθμισης συγκεντρώνετε, τόσο πιο κοντά έρχεστε στη Silver βαθμίδα.

Blue tier / Your journey with Miles+Bonus starts from here. As a Blue member, you can collect and redeem miles, enjoy discounts and benefits from our partners' network and build up your tier miles to move up to Silver tier.



Silver βαθμίδα / Τώρα τα πράγματα γίνονται πραγματικά ενδιαφέροντα! Για να φτάσετε τη Silver βαθμίδα πρέπει να συγκεντρώσετε 12.000 μίλια αναβάθμισης μέσα σε 12 μήνες (συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 2 πτήσεων με AEGEAN ή Olympic Air) ή συνολικά 35.000 μίλια αναβάθμισης ανεξάρτητα από τη συνεργαζόμενη αεροπορική εταιρία.

Silver tier / Things start to get really interesting. To reach the Silver tier, all you need to do is fly with AEGEAN or Olympic Air at least twice and earn 12,000 tier miles within 12 months or collect a total of 35,000 tier miles, regardless of the partner airline.



Gold βαθμίδα / Η Gold βαθμίδα είναι η υψηλότερη βαθμίδα του Miles+Bonus και γι' αυτό φροντίσαμε να την εμπλουτίσουμε με πολλά σημαντικά προνόμια. Για να φτάσετε την Gold βαθμίδα, πρέπει να συγκεντρώσετε 24.000 μίλια αναβάθμισης μέσα σε 12 μήνες (συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 4 πτήσεων με AEGEAN ή Olympic Air) ή συνολικά 70.000 μίλια αναβάθμισης, ανεξάρτητα από τη συνεργαζόμενη αεροπορική εταιρία.

Gold tier / Gold is a serious upgrade, so we add on even more benefits. To reach the Gold tier, all you need to do is fly with AEGEAN or Olympic Air at least four times and earn 24,000 tier miles within 12 months or collect a total of 70,000 tier miles, regardless of the partner airline.

Αποκτήστε αποκλειστικά προνόμια, σε κάθε βαθμίδα
Get exclusive benefits, in every tier

ΠΡΟΝΟΜΙΑ / BENEFITS

	Blue	Silver	Gold
Συγκέντρωση μιλίων: AEGEAN, Olympic Air, Star Alliance, συνεργάτες Miles accrual: AEGEAN, Olympic Air, Star Alliance, partners	✓	✓	✓
Εξαργύρωση μιλίων: AEGEAN, Olympic Air, Star Alliance, συνεργάτες Miles redemption: AEGEAN, Olympic Air, Star Alliance, partners	✓	✓	✓
Αγορά μιλίων αναβάθμισης Tier miles purchase	✓	✓	✓
Αγορά μιλίων εξαργύρωσης Award miles purchase	✓	✓	✓
Επιπλέον μίλια εξαργύρωσης στις πτήσεις AEGEAN & Olympic Air Extra award miles on AEGEAN & Olympic Air flights		10%	20%
Νέοι γονείς; Διατήρηση της βαθμίδας σας για έναν χρόνο New parent? Tier retention for one year		✓	✓
Αποκλειστική τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης Dedicated call center line			✓
50% έκπτωση στις Up Front θέσεις 50% discount for Up Front seats			✓
Δωρέαν Wi-Fi στις πτήσεις από/προς Ελλάδα Free Wi-Fi in flights from/to Greece	Text & Surf	Text & Surf	Stream
Εγγυημένη θέση σε πτήσεις AEGEAN & Olympic Air Guaranteed booking on AEGEAN & Olympic Air flights			✓
Δωρεάν αναβάθμιση σε Business Class στις πτήσεις AEGEAN & Olympic Air* Free Business Class upgrade on AEGEAN & Olympic Air flights*		2	4
Επιπλέον αποσκευή στις πτήσεις AEGEAN & Olympic Air* 1 extra piece of baggage on AEGEAN & Olympic Air flights*			✓
Πρόσβαση σε AEGEAN Business Lounges* Access to AEGEAN Business Lounges*		4**	✓
Προτεραιότητα στον έλεγχο χειραποσκευών και διαβατηρίων (συγκεκριμένα αεροδρόμια)* Access to Passport and Security Control Fast Track (where available)*		2	✓
Προσωπική κάρτα αποσκευής Personalized baggage tag		✓	✓
Δωρεάν parking στον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών* Free parking at Athens International Airport*			2
Valet parking στον Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών* Valet parking at Athens International Airport*			1
Υπηρεσία Together Together	✓	✓	✓
Υπηρεσία Miles+Cash Miles+Cash	✓	✓	✓
Προνόμια και εκπτώσεις σε συνεργαζόμενες εταιρίες Privileges and offers from our partners	✓	✓	✓
Αναγνώριση από τις εταιρίες - μέλη της Star Alliance Consistent status recognition throughout Star Alliance network		✓	✓
Προτεραιότητα στον έλεγχο αποσκευών (check-in) στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance Priority check-in on any Star Alliance member airline			✓
Επιπλέον βάρος αποσκευών στις εταιρίες του δικτύου της Star Alliance Extra baggage allowance on Star Alliance member airlines			✓
Gold Track (Προτεραιότητα στον έλεγχο ασφάλειας και ταξιδιωτικών εγγράφων) Gold Track (Priority Security & Immigration)			✓
Πρόσβαση σε περισσότερα από 1.000 Star Alliance Lounges παγκοσμίως Access to more than 1,000 Star Alliance Lounges worldwide			✓
Προτεραιότητα στην επιβίβαση στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance Priority boarding on any Star Alliance member airline			✓
Προτεραιότητα στην παραλαβή αποσκευών στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance Priority baggage handling on any Star Alliance member airline			✓
Προτεραιότητα στη λίστα αναμονής κρατήσεων στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance Priority reservations waitlist on any Star Alliance member airline		✓	✓
Προτεραιότητα στη λίστα αναμονής αεροδρομίου στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance Priority airport standby on any Star Alliance member airline		✓	✓

*Το προνόμιο παρέχεται στη μορφή κουπονιού με την αναβάθμιση και την ανανέωση της βαθμίδας για χρήση μέσα στην περίοδο διάρκειας κάθε βαθμίδας.
*This benefit is provided on a coupon basis upon upgrade or tier renewal and can be used within the period that is valid.
**Αφορά τα AEGEAN Business Lounges σε Αθήνα - περιοχή Α-Εκτός Schengen, Θεσσαλονίκη και Λάρνακα.
**Applying for the AEGEAN Business Lounges of Athens - Extra Schengen Area, Thessaloniki and Larnaka.

Συγκεντρώστε και εξαργυρώστε μίλια

Κερδίζετε μίλια κάθε φορά που ταξιδεύετε με την AEGEAN και την Olympic Air ή με οποιαδήποτε από τις εταιρίες - μέλη της Star Alliance. Ακόμα όμως κι αν δεν ταξιδεύετε συχνά, σας προσφέρουμε πολλούς και διαφορετικούς τρόπους συλλογής μιλίων όπως: από πιστωτικές κάρτες με συνεργαζόμενες Τράπεζες, διαμονή σε ξενοδοχείο, ή συνεργάτες σε καταστήματα, ενοικίαση αυτοκινήτου, φαγητό & ποτό, πολιτισμό & διασκέδαση και άλλα πολλά.

Μετατρέψτε τα μίλια που έχετε συγκεντρώσει, σε πτήσεις με την AEGEAN και την Olympic Air ή ανακαλύψτε εκατοντάδες προορισμούς παγκοσμίως μέσα από το δίκτυο της Star Alliance. Επίσης, μπορείτε να εξαργυρώσετε τα μίλια σας σε αναβάθμιση σε Business Class ή πρόσθετες υπηρεσίες, καθώς και στο δίκτυο των συνεργατών μας για διαμονή σε ξενοδοχεία, ενοικίαση αυτοκινήτου, αγορές και πολλά άλλα.

Πώς θα χρησιμοποιείτε τα μίλια σας, είναι στο χέρι σας!

Earn and spend miles

It's so simple! You earn miles when you fly with AEGEAN and Olympic Air or our Star Alliance airline partners. But even if you do not fly very often, we offer many more ways to collect miles, such as from credit cards, hotels, or partners in shopping, car rental, food & drink, culture & entertainment and more!

Spend your miles for flights on AEGEAN and Olympic Air or reach hundreds of worldwide destinations, with our Star Alliance partners.

Your miles can also be redeemed for upgrade to Business Class, additional services purchases, but also within our partners' network in accommodation, car rental, shopping and more.

Spend your miles any way you want, any way you please.

It is up to you!

aegeanair.com/milesandbonus

Το Miles+Bonus συνεργάζεται με την ΕΚΟ Κύπρου

Μαζί ξεκλειδώνουμε ακόμα περισσότερες δυνατότητες!

Επωφεληθείτε από τη συνεργασία του Miles+Bonus με το **ΕΚΟ Smile,** το πρόγραμμα επιβράβευσης της **ΕΚΟ Κύπρου.**

Τώρα, **τα Smiles (ψηφιακοί βαθμοί)** που συγκεντρώνετε με κάθε αγορά καυσίμων, προϊόντων, ή υπηρεσιών από πρατήρια ΕΚΟ, **μπορούν να μετατραπούν σε μίλια εξαργύρωσης. Κερδίστε έως 45.000 μίλια ανά έτος** και εξαργυρώστε σε ταξίδια, συνεργάτες και υπηρεσίες του Miles+Bonus.

Αντίστροφα, **τα μίλια σας μπορούν να μετατραπούν σε ΕΚΟ Smile κουπόνι αξίας έως 150€ ανά έτος,** και να εξαργυρωθεί σε αγορά καυσίμων ή/και πλύσιμο οχήματος.

*Για να επωφεληθείτε από τη συνεργασία, προϋπόθεση είναι να είστε μέλος του Miles+Bonus και του ΕΚΟ Smile.

Miles+Bonus partners with EKO Cyprus

Unlocking even more possibilities together!

Benefit from our partnership with **EKO Smile,** the reward program of **EKO Cyprus.**

Now, **the Smiles (digital points)** you earn with every purchase of fuel, products, or services at EKO fuel stations, **can be converted into award miles. Earn up to 45,000 miles per year** and redeem them on trips, Miles+Bonus partners and services.

Conversely, **your award miles can be converted into EKO Smile coupon of up to €150 value per year,** which can be redeemed for fuel purchase and/or car wash services.

*To benefit from the partnership, you are required to be a member of Miles+Bonus and EKO Smile.



Τράπεζα Κύπρου

aegeanair.com



Aegean Mastercard
Ταξιδέψτε μαζί της & κερδίστε μίλια με όλες σας τις συναλλαγές!

Αποκλειστικά προνόμια:

- 3.000 μίλια καλωσορίσματος
- Συλλογή μιλίων από κάθε συναλλαγή
- 2 εκπτωτικά κουπόνια για πτήση, αξίας 20€
- Δωρεάν ταξιδιωτική ασφάλιση
- Επιπλέον όφελος στην ανταμοιβή
- Lounge Key σε 1.200+ Lounges παγκοσμίως
- Υπηρεσία Flight Delay Pass

Αποκτήστε τώρα τη δική σας Aegean Mastercard σε ένα κατάστημα της Τράπεζας Κύπρου ή αιτηθείτε online για QuickCard μέσω του BoC Mobile App και του Internet Banking.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε το bankofcyprus.com

Aegean Mastercard
Travel with your card & benefit from all your transactions!

Exclusive privileges:

- 3.000 welcome miles
- Collect miles from your transactions
- 2 promo coupons of €20 discount for flight
- Free travel insurance
- Additional antamivi benefit
- Lounge Key for access to 1,200+ Lounges worldwide
- Flight Delay Pass service

Get your Aegean Mastercard by visiting a Bank of Cyprus branch or apply online for a QuickCard through the BoC Mobile App and Internet Banking.

For more information, visit bankofcyprus.com

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ | GO FOR MORE

aegeanair.com



Το Go For More και η AEGEAN σε απογειώνουν!

Η συνεργασία της AEGEAN με το πρόγραμμα επιβράβευσης **Go For More** της Εθνικής Τράπεζας φέρνουν το επόμενό σας ταξίδι ακόμα πιο κοντά!

Τώρα μπορείτε να κερδίζετε **Go For More** πόντους, με κάρτες της Εθνικής Τράπεζας που συμμετέχουν στο πρόγραμμα για κάθε αγορά AEGEAN ή Olympic Air εισιτηρίου αλλά και πρόσθετων υπηρεσιών, όπως επιλογή θέσης, fast track, προσθήκη κατοικίδιου και αθλητικού εξοπλισμού ή αποσκευών.

Παράλληλα, μπορείτε να εξαργυρώνετε σύνολο ή μέρος των **Go For More** πόντων σας σε πτήσεις του δικτύου AEGEAN ή Olympic Air, μειώνοντας έτσι το κόστος του ταξιδιού σας!

Εξαργυρώστε Go For More πόντους σε 3 απλά βήματα:

- Βήμα 1: Αναζητήστε τον προορισμό και την πτήση που σας ενδιαφέρει.
- Βήμα 2: Χρησιμοποιήστε την κάρτα της Εθνικής Τράπεζας για την αγορά εισιτηρίου.
- Βήμα 3: Εξαργυρώστε το ποσό που επιθυμείτε με ελάχιστο ποσό τα 5€ = 2.000 **Go For More** πόντοι.

Τόσο απλά, οι καθημερινές σας συναλλαγές γίνονται ταξίδια στους αγαπημένους σας προορισμούς. Απολαύστε ακόμα περισσότερες επιλογές επιβράβευσης, με το Go For More! Μαθετε περισσότερα στο nbg.gr.

Go For More and AEGEAN takes you off!

AEGEAN and the National Bank of Greece's rewards program **Go For More** bring your next flight even closer!

Now you can earn **Go For More** points every time you use National Bank of Greece debit, credit or prepaid card to purchase an AEGEAN or Olympic Air ticket. You can also use **Go For More** points to pay for additional services such as seat selection, fast track, adding pets, sports equipment, or baggage.

At the same time, fully or partially redemption of **Go For More** points is available for booking an AEGEAN or Olympic Air flight. This will allow you to save cash for enjoying your trip to its fullest!

Redeem Go For More points in 3 easy steps:

- Step 1: Select the destination and the flight of your choice.
- Step 2: Purchase your ticket by using your National Bank of Greece debit, credit or prepaid card.
- Step 3: Redeem as many **Go For More** points as you wish with a minimum redemption of 5€ = 2.000 **Go For More** points.

As simple as that, your daily transactions become trips to your favorite destinations! Enjoy even more reward options, with Go For More! Learn more at nbg.gr.

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

Business class



Business Class. Ακόμα περισσότερη άνεση σε κάθε σας ταξίδι.

Business Class. More comfort, more privileges for your trip.

Με προτεραιότητα στο έδαφος και τον αέρα, πρόσβαση στα lounges, επιπλέον αποσκευές, περισσότερο προσωπικό χώρο στην καμπίνα και την ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία "Gastronomics", κάθε ταξίδι γίνεται μια μοναδική εμπειρία. Ανακαλύψτε όλα τα προνόμια της Business Class της AEGEAN και απολαύστε ακόμα περισσότερο την πτήση σας!

With ground and onboard priority, access to the lounges, extra baggage, more personal space in the cabin and the "Gastronomics" complete taste experience , every trip becomes a unique experience. Discover all the privileges of AEGEAN Business Class and enjoy your flight even more!

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

AEGEAN **Pass**



Πακέτα πτήσεων σε σταθερή τιμή!

Multiple flights at a fixed price!

Διαμορφώστε το δικό σας πακέτο με σταθερή τιμή και δυνατότητα απεριόριστων αλλαγών για έναν ολόκληρο χρόνο.

Δημιουργήστε το δικό σας AEGEAN Pass επιλέγοντας:

- Το δρομολόγιο ή την ομάδα δρομολογίων που σας ταιριάζει.
- Τον αριθμό πτήσεων που επιθυμείτε.
- Τον αριθμό ημερών πριν την πτήση που θα κάνετε κράτηση.

Με κάθε AEGEAN Pass έχετε μοναδικά ταξιδιωτικά προνόμια, ενώ ταυτόχρονα επωφελείστε ακόμα περισσότερο, κερδίζοντας Miles+Bonus μίλια εξαργύρωσης και αναβάθμισης από την υψηλότερη κατηγορία Economy Class – Flex.

Create your own flight package and secure the price, with unlimited ticket changes for one whole year.

Customize your AEGEAN Pass by selecting:

- A route or group of routes that better suit your needs.
- The number of flights that you prefer.
- The minimum number of days prior to the flight's departure.

With each AEGEAN Pass purchase, you enjoy unique benefits, while at the same time benefiting even more by earning Miles+Bonus Award and Tier Miles from the Economy Class Flex fare.

aegeanair.com

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

bonus
ALPHA BANK

aegeanair.com



Είστε κάτοχος κάρτας Alpha Bank Bonus; Εξαργυρώστε τους Bonus πόντους σας online.

Η AEGEAN προσφέρει τη δυνατότητα να εξαργυρώνετε online τους πόντους που συγκεντρώνετε από τις κάρτες Alpha Bank που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Bonus.

Εξαργυρώστε τους Bonus πόντους σας για την αγορά εισιτηρίων στο δίκτυο της AEGEAN και της Olympic Air, απλά και γρήγορα, χρησιμοποιώντας την online υπηρεσία μας.

Αναζητήστε τις ειδικά διαμορφωμένες προσφορές μας στο **aegeanair.com** και εξαργυρώστε τους Bonus πόντους σας ακόμα πιο εύκολα.

Are you an Alpha Bank Bonus cardholder? Redeem your Bonus points online.

AEGEAN offers you the possibility to redeem online the Bonus points you have collected through your Alpha Bank Bonus cards.

Redeem your Bonus points to issue airline tickets on AEGEAN and Olympic Air network, easily, using our online service.

Moreover, you may take advantage of our special offers to redeem your Bonus points even easier at **aegeanair.com**.

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

ForFamilies

aegeanair.com



AEGEAN ForFamilies

Γιατί το να πετάς με παιδιά είναι προνόμιο.

Το AEGEAN ForFamilies δημιουργήθηκε για να κάνει το ταξίδι της οικογένειάς σας ακόμη πιο εύκολο για κάθε μέλος της. Με μία σειρά προνομίων, που ξεκινούν από τη στιγμή της κράτησης και συνεχίζονται μέχρι και μετά την αποβίβαση, οι μεγάλοι, αλλά κυρίως οι μικροί ταξιδιώτες μπορούν να απολαύσουν το ταξίδι τους με την AEGEAN, ακόμη περισσότερο.

AEGEAN ForFamilies

Because flying with children is a privilege.

AEGEAN ForFamilies was created to make your family's journey easier for every member. With a range of benefits that start from the moment of booking and follow our passengers even after arriving at their destination, both adults and, especially, young travelers can enjoy their journey with AEGEAN, even more.

A STAR ALLIANCE MEMBER

Κλείνοντας το επόμενο οικογενειακό σας ταξίδι στο aegeanair.com έχετε:
By booking your next family trip on aegeanair.com, you will enjoy:



ναύλο Family με:

- 40% σταθερή έκπτωση στα παιδιά
- 90% σταθερή έκπτωση στα βρέφη
- 50% έκπτωση σε κάθε αποσκευή
- δωρεάν επιλογή standard θέσης

Family fare with:

- 40% fixed discount for children
- 90% fixed discount for infants
- 50% discount on every baggage
- free standard seat selection



προτεραιότητα στο check-in* και στην επιβίβαση

priority check-in* and boarding



ειδικό menu για τα παιδιά στις πτήσεις εξωτερικού

special menu for children on international flights



αποκλειστικά προνόμια με τον Together ForFamilies λογαριασμό του Miles+Bonus

exclusive benefits with the Together ForFamilies account of Miles+Bonus



παιδική ψυχαγωγία onboard

children's entertainment onboard

*σε επιλεγμένα αεροδρόμια / at selected airports

AEGEAN

genAIRation

AEGEAN



genAIRation AEGEAN

Για τους όχι και τόσο προσγειωμένους.

Η genAIRation AEGEAN δημιουργήθηκε για όλους τους νέους 18-25. Για εσένα που θα πας ταξίδι όπου να ‘ναι, θα βάλεις στη βαλίτσα σου ό,τι να ‘ναι και που θα το πάρεις σερί. Αν ανήκεις στους όχι και τόσο προσγειωμένους, μέσα από την genAIRation AEGEAN έχεις full προνόμια, για να μείνεις στα σύννεφα όσο θες!

genAIRation AEGEAN

For the not so down-to-earth.

genAIRation AEGEAN was created for all the young travelers, aged between 18 to 25. For the not so down-to earth ones who will take a trip to “wherever”, will pack “whatever” and will travel straight from a night out. If you are one of them, through genAIRation AEGEAN you can enjoy plenty of privileges, so that you can stay in the clouds for as long as you desire!

A STAR ALLIANCE MEMBER

Μπες τώρα στην genAIRation AEGEAN για να έχεις:
Join genAIRation AEGEAN to have:



15% έκπτωση σε όλες τις πτήσεις

15% discount on all flights



Δωρεάν Wi-Fi onboard

Free Wi-Fi onboard



Welcome code για έκπτωση 50% στο πρώτο σου ταξίδι

Welcome code for a 50% discount on your first trip

Miles+Bonus

Όλα τα προνόμια του Miles+Bonus

All the benefits of Miles+Bonus



1 αποσκευή 23kg x2 ταξίδια τον χρόνο

1 piece of 23kg baggage x2 trips per year



50% έκπτωση για το pet σου x 1 ταξίδι τον χρόνο

50% discount for your pet x 1 trip per year



Extra μίλια στον αγαπημένο σου προορισμό

Extra miles to your favorite destination

aegeanair.com/genairation

AEGEAN

Connecting Passengers

aegeanair.com



Συνεχίζετε με άλλη πτήση;

Βρείτε εύκολα τη διαδρομή σας στο Διεθνή Αερολιμένα Αθηνών και κατευθυνθείτε έγκαιρα στην επόμενη αναχώρησή σας.

Παρακάτω θα βρείτε ειδικά σχεδιαγράμματα που απεικονίζουν τη διαδρομή που πρέπει να ακολουθήσετε ανάλογα με τον προορισμό όπου κατευθύνεστε. Επίσης, μπορείτε να τις βρείτε στην ενότητα του **aegeanair.com.**

Η διαδικασία μετεπιβίβασής σας στο αεροδρόμιο της Αθήνας, ενδέχεται να διαφοροποιείται ανάλογα με τις οδηγίες που λαμβάνουμε από τις αρμόδιες αρχές και τους ελέγχους σχετικούς με τα μέτρα προστασίας έναντι της COVID-19. Μετά την άφιξή σας, αναζητήστε τον εκπρόσωπο της Aegean με το μπλε γιλέκο και τη σήμανση **Connection Ambassador,** για να σας δώσει οδηγίες εφόσον χρειάζεται και να φροντίσει για την όσο το δυνατόν ομαλότερη μετάβασή σας στην πύλη αναχώρησης της επόμενης πτήσης σας.

Προορισμοί εντός ζώνης Σένγκεν:
Αυστρία, Βέλγιο, Βουλγαρία, Γαλλία, Γερμανία, Δανία, Ελβετία, Εσθονία, Ισλανδία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Λετονία, Λιθουανία, Λιχτενστάϊν, Λουξεμβούργο, Μάλτα, Νορβηγία, Ολλανδία, Ουγγαρία, Πολωνία, Πορτογαλία, Ρουμανία, Σλοβακία, Σλοβενία, Σουηδία, Τσεχία, Φινλανδία.

Are you a connecting passenger?

Find your way around Athens International Airport and get to your next flight on time.

Below, you'll find special diagrams showing the route you should follow, depending on your final destination. In addition, you can look up the directions on **aegeanair.com.**

The process of your transit through Athens International Airport may differ depending on the instructions we receive from the competent authorities regarding the protection measures against COVID-19. Upon your arrival, you may look for the AEGEAN representative in the blue waistcoat and the **Connection Ambassador** sign, to give you directions if needed and make sure you get to the departure gate of your next flight as smoothly as possible.

Intra Schengen destinations:
Austria, Bulgaria, Belgium, Czechia, Croatia, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Hungary, Iceland, Italy, Latvia, Liechtenstein, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland.

A STAR ALLIANCE MEMBER

Πτήση εντός Σένγκεν
Intra Schengen

Προς προορισμό εντός Σένγκεν
Intra Schengen

Gates / Πύλες
B1-B31


Άφιξη στην Αθήνα
Arrival in Athens


Χώρος αναχωρήσεων
Departures area


Αναχώρηση
Departure

Πτήση εκτός Σένγκεν
Extra Schengen

Προς προορισμό εκτός Σένγκεν
Extra Schengen

Gates / Πύλες
A1-A23


Άφιξη στην Αθήνα
Arrival in Athens


Χώρος αφίξεων
Arrival area


Έλεγχος διαβατηρίων
Passport control


Έλεγχος ασφαλείας
Security check


Αναχώρηση
Departure

Πτήση εντός Σένγκεν
Intra Schengen

Προς προορισμό εκτός Σένγκεν
Extra Schengen

Gates / Πύλες
A1-A23


Άφιξη στην Αθήνα
Arrival in Athens


Χώρος αφίξεων
Arrival area


Έλεγχος διαβατηρίων
Passport control


Έλεγχος ασφαλείας
Security check


Αναχώρηση
Departure

Πτήση εκτός Σένγκεν
Extra Schengen

Προς προορισμό εντός Σένγκεν
Intra Schengen

Gates / Πύλες
B1-B31


Άφιξη στην Αθήνα
Arrival in Athens


Χώρος αφίξεων
Arrival area


Έλεγχος διαβατηρίων
Passport control


Παραλαβή αποσκευών
Baggage claim


Έλεγχος ασφαλείας
Security check


Αναχώρηση
Departure

---

*Σημαντική σημείωση / Important notice

Στην Ελλάδα ισχύουν Τελωνειακοί περιορισμοί για όλους τους επιβάτες με άφιξη από οποιαδήποτε χώρα εκτός Ζώνης Schengen (Extra Schengen), την Ελβετία, το Λιχτενστάιν, την Ισλανδία και την Νορβηγία. Τα Ελληνικά Αεροδρόμια που διαθέτουν Τελωνειακό Έλεγχο, εκτός της Αθήνας, είναι η Θεσσαλονίκη, το Ηράκλειο, τα Χανιά, η Κέρκυρα, και η Ρόδος. Αν ο τελικός σας προορισμός είναι οποιοδήποτε από αυτά τα αεροδρόμια μπορείτε να παραλάβετε και να εκτελωνίσετε τις αποσκευές σας, εκεί. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, ο εκτελωνισμός θα πρέπει να γίνει στην Αθήνα.

Η Aegean, στην προσπάθειά της να βελτιώσει την ταξιδιωτική σας εμπειρία διευκολύνοντας την διαδικασία εκτελωνισμού των αποσκευών, έχει φροντίσει ώστε να υπάρχει Τελωνειακός Έλεγχος και σε επιπλέον Ελληνικά Αεροδρόμια. Σχετικές πληροφορίες θα σας δώσουν στον Έλεγχο Εισιτηρίων και Αποσκευών κατά την αναχώρησή σας. Επιπλέον, ο Connection Ambassador στο Αεροδρόμιο της Αθήνας μπορεί να επαληθεύσει το αεροδρόμιο παραλαβής των αποσκευών σας.

In Greece, customs restrictions apply to all passengers arriving from any country outside the Schengen Zone (Extra Schengen), Switzerland, Liechtenstein, Iceland and Norway. In addition to Athens, Greek Airports where Customs Control is available are Thessaloniki, Heraklion, Chania, Corfu and Rhodes. If your final destination is any of these airports, you can collect your baggage and clear through Customs, there. In any other case, Customs clearance must take place in Athens.

Aegean, in an effort to improve your travel experience has made special arrangements with the Authorities so that you can clear your baggage through Customs in more Greek airports. Information on the destination of your baggage is provided during the Check-in process at your departure airport. Moreover, Aegean's Connection Ambassador in the Athens International Airport, can verify where you will collect your baggage.

AEGEAN

AEGEAN app

'Ο,τι χρειάζεστε για το ταξίδι σας.
Everything you need for your trip.



Κατεβάστε το AEGEAN app τώρα!

Download the AEGEAN app now!

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

EXPLORE IT ON AppGallery

Η ταξιδιωτική σας εμπειρία, γίνεται ακόμα πιο εύκολη και άνετη χάρη στο AEGEAN app!

Ο προσωπικός σας βοηθός για να διαχειρίζεστε ό,τι χρειάζεστε για το ταξίδι σας, οποιαδήποτε στιγμή, από όπου και αν βρίσκεστε. Πραγματοποιήστε την κράτηση του εισιτηρίου σας, διαχειριστείτε τον Miles+Bonus λογαριασμό σας, κάντε εύκολα check-in, γνωρίστε τις πρόσθετες υπηρεσίες μας και ενημερωθείτε ανά πάσα στιγμή για όλες τις λεπτομέρειες του επερχόμενου ταξιδιού σας μέσω των ειδοποιήσεων της εφαρμογής.

Σημείωση: Το AEGEAN app είναι διαθέσιμο σε 8 γλώσσες (Ελληνικά, Αγγλικά, Γερμανικά, Ιταλικά, Γαλλικά, Ισπανικά, Ρώσικα, Ρουμάνικα).

Your travel experience becomes even easier and more comfortable thanks to the AEGEAN app!

Your personal assistant for managing everything you need for your trip, exactly when you need it, from wherever you are.
Book your ticket, manage your Miles+Bonus account, check-in easily, explore our additional services, and stay informed at any time about the details of your upcoming trip, through the app notifications.

Note: The AEGEAN app is available in 8 languages (Greek, English, German, Italian, French, Spanish, Russian, Romanian).

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

Gift Card



AEGEAN Gift Card

'Ενα δώρο, αμέτρητες ταξιδιωτικές εμπειρίες για τους αγαπημένους σας!

Στην **AEGEAN** τα δώρα γίνονται πηγή έμπνευσης για το επόμενο ταξίδι! Δωρίστε στους αγαπημένους σας μία **AEGEAN Gift Card** για να μπορούν να επιλέξουν τον επόμενο προορισμό τους μέσα από το δίκτυο της **AEGEAN**.

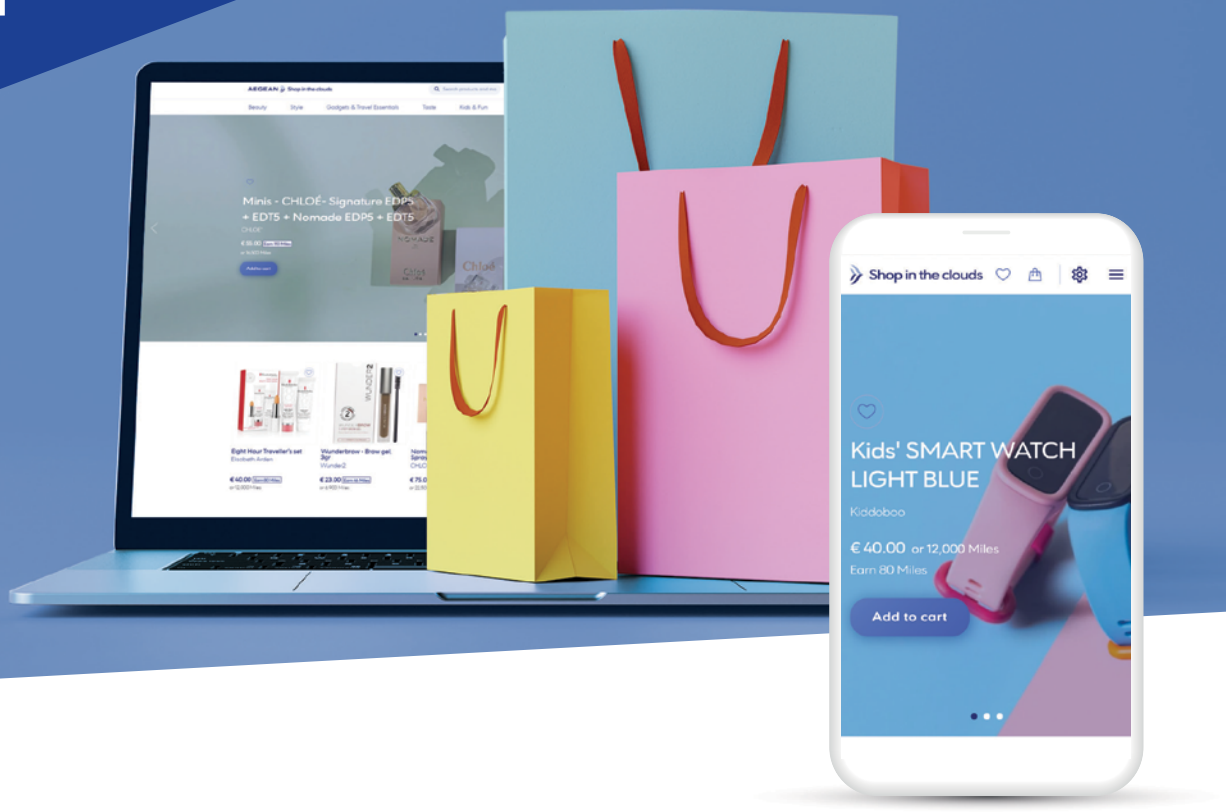
One gift, countless travel experiences for your loved ones!

In **AEGEAN** we believe that gifts should be an inspiration to travel! **AEGEAN Gift Card** brings your loved ones closer to discovering all the destinations of the **AEGEAN** network with wishes for any occasion.

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN

shop
in the clouds



Online αγορές με το Shop in the clouds.

Κάθε ταξιδιωτική εμπειρία είναι μοναδική. Επειδή, όμως, αξίζει να είναι και ξέγνοιαστη, το ***shopinthecloudsaegeanair.com*** της **AEGEAN** σας δίνει τη δυνατότητα να παραγγείλετε online τα προϊόντα που επιθυμείτε έως και δύο μέρες πριν από την πτήση σας και να τα παραλάβετε με την άνεσή σας ενώ ταξιδεύετε.

Ανακαλύψτε την μεγάλη ποικιλία προσεκτικά επιλεγμένων προϊόντων και αποκλειστικών προσφορών στο **shopinthecloudsaegeanair.com.**

Online shopping with Shop in the clouds.

Each journey is a tapestry of unique experiences, and to add a touch of ease to your flight, **AEGEAN** offers **shopinthecloudsaegeanair.com.**

Pre-order, effortlessly, your favorite products online up to two days before takeoff and enjoy a seamless in-flight shopping experience.

Discover an array of curated products and exclusive deals on **shopinthecloudsaegeanair.com.**

A STAR ALLIANCE MEMBER

Παράλληλα, σας δίνεται η ευκαιρία να συγκεντρώσετε μίλια και να τα εξαργυρώσετε από τον **Miles+Bonus** λογαριασμό σας, αγοράζοντας με αυτά τα αγαπημένα σας προϊόντα!

Προσθέστε άνεση και στυλ στο ταξίδι σας – γιατί κάθε ταξίδι πρέπει να είναι τόσο μοναδικό όσο εσείς.

As you explore, seize the opportunity to earn and redeem miles through your **Miles+Bonus** account, transforming your purchases into unforgettable rewards.

Elevate your travel with comfort and style – because your journey should be as exceptional as you are.

Ακολουθήστε τα παρακάτω απλά βήματα:

Περιηγηθείτε & προσθέστε προϊόντα στο καλάθι
Συνδεθείτε με κωδικό κράτησης (PNR) ή τον Miles+Bonus λογαριασμό σας, για να προχωρήσετε σε παραγγελία.

Ολοκληρώστε τις αγορές σας
Πληρώστε με πιστωτική κάρτα συγκεντρώνοντας μίλια ή εξαργυρώστε όσα διαθέτετε.

Παραλάβετε εν πτήσει
Επιλέξτε επιβάτη και πτήση παράδοσης και η παραγγελία σας θα σας περιμένει στο αεροπλάνο.

Ανακαλύψτε σήμερα την υπηρεσία που θα «απογειώσει» κάθε σας δώρο.

Follow the simple steps below:

Browse & add products to cart
Log in with booking reference (PNR) or your Miles+Bonus account to proceed to checkout.

Complete your purchases
Pay by credit card to earn miles or redeem the miles you already have.

Collect on board
Select passenger and delivery flight and your order will be waiting for you on the plane.

Discover today the service that will make your gifts "take-off".

shopintheclouds.aegeanair.com

AEGEAN



PHOTO: MARA DESIPRIS (D-TALES)

Athens, Extra Schengen Lounge

Η εμπειρία των Aegean Business Lounges

Υψηλή ποιότητα υπηρεσιών και ασυναγώνιστη φιλοξενία στα lounges της AEGEAN.

Κάθε δευτερόλεπτο ανάπαυσης είναι πολύτιμο για τον ταξιδιώτη και πρέπει να το απολαμβάνει με τον πλέον άνετο, πολυτελή και αποτελεσματικό τρόπο. Η απόλυτη επίτευξη αυτού του στόχου είναι το πρώτο πράγμα που συνειδητοποιεί κανείς με το που περνάει το κατώφλι των δύο Business Lounges της AEGEAN στον Διεθνή Αερολιμένα «Ελευθέριος Βενιζέλος» της Αθήνας.

Εμπνευσμένο από τις λιτές αρχιτεκτονικές γραμμές της Ελλάδας και ενσωματώνοντας οργανικά τη νέα εταιρική ταυτότητά της, το πλήρως ανανεωμένο Business Lounge της AEGEAN, στην περιοχή Β εντός Schengen, προσφέρει στους ταξιδιώτες μια ανεπανάληπτη εμπειρία υψηλής αισθητικής και ελληνικής φιλοξενίας. Πρόκειται για έναν σύγχρονο και εργονομικό χώρο που χωρίζεται σε διαφορετικές περιοχές (media area, dining area, social area και quiet area), οι οποίες οριοθετούνται διακριτικά από τη διαφορετική επίπλωση και αισθητική που έχει η καθεμία. Στο ανανεωμένο μενού που είναι διαθέσιμο στον μπουφέ περιλαμβάνεται ποικιλία γλυκών και αλμυρών σνακ, ενώ, καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, οι ταξιδιώτες μπορούν να απολαύσουν νέες προτάσεις ζεστών σνακ, σαλάτες, σάντουιτς, υγιεινές επιλογές και γλυκά. Την αναβαθμισμένη αυτή εμπειρία ολοκληρώνει το ολοκαίνουργιο wine bar, που προσφέρει ποικιλία ποτών αλλά και ετικέτες λευκού και ερυθρού οίνου από Έλληνες παραγωγούς.

Οι επιβάτες της AEGEAN που αναχωρούν για προορισμούς εκτός ζώνης Schengen φιλοξενούνται στο Extra Schengen Business Lounge της AEGEAN, συνολικού εμβαδού 1.250 τ.μ. και με δυνατότητα φιλοξενίας περίπου 300 επιβατών. Το φυσικό φως και η εντυπωσιακή θέα στους διαδρόμους προσγείωσης και απογείωσης του αεροδρομίου, σε συνδυασμό με τα υλικά υψηλής ποιότητας, όπως το μάρμαρο, το μωσαϊκό, το γυαλί και το ξύλο, δημιουργούν έναν σύγχρονο και μοντέρνο χώρο. Η κεντρική αίθουσα, το media lounge, ο ειδικά διαμορφωμένος χώρος για περισσότερη ιδιωτικότητα και χαλάρωση, τα privé meeting rooms, τα δύο καφέ,

The Aegean Business Lounge experience

AEGEAN's lounges offer top-quality services and unrivalled hospitality.

Every moment of rest and relaxation is precious to travellers and should be enjoyed in a comfortable, well-appointed and well-designed setting. That they are entering just such a space is the first thing that strikes the traveller crossing the threshold of either of AEGEAN's two Business Lounges in Athens International Airport.

Inspired by Greece's elegantly austere architectural forms and seamlessly assuming AEGEAN's new corporate identity, the fully revamped AEGEAN Business Lounge in the intra-Schengen area B offers travellers the unrivalled combination of outstanding aesthetics and genuine Greek hospitality. Modern and ergonomic, the new lounge is separated into different sections (media area, dining area, social area and quiet area) discreetly delineated by their furnishings and décor. Offering eclectic Greek flavours that impart an authentic, homely feel, the buffet area is the heart of the space. The newly revised menu features a variety of sweet and savoury snacks throughout the day, allowing travellers to enjoy new delights in hot dishes, sandwiches and desserts, as well as salads and other healthy food selections. A new wine bar further enhances the guests' experience, serving a range of drinks and red and white wines from Greek vineyards.

Eligible passengers of AEGEAN departing for destinations outside of the Schengen area are welcome to make use of AEGEAN's Extra Schengen Business Lounge, which can accommodate some 300 passengers over an area of 1,250 sq.m. The natural light and the breathtaking airside views, combined with the high-quality marble, terrazzo, glass and wood materials used in the lounge's construction, have created modern, comfortable surroundings. The media lounge for networking, the social lounge for conversation, the quiet lounge



Athens, Extra Schengen Lounge



Thessaloniki


Athens, Extra Schengen Lounge


Athens, Extra Schengen Lounge

καθώς και το μεγάλο εστιατόριο σε συνδυασμό με το wine bar προσφέρουν πολλές επιλογές για κάθε επιβάτη, ανάλογα με τις ανάγκες του. Επιπλέον, επιδιώκοντας η παραμονή στο Lounge να λειτουργήσει και ως πλατφόρμα προβολής της ελληνικότητας, οι γεύσεις και οι επιλογές ζεστών και κρύων εδεσμάτων αλλά και κρασιών προέρχονται κυρίως από εκλεκτούς Έλληνες παραγωγούς. Ο ανελκυστήρας και οι σκάλες προς το lounge, το οποίο βρίσκεται στον τρίτο όροφο, είναι στη δεξιά πλευρά του διαδρόμου πριν την «πλατεία» της εκτός Schengen περιοχής.

Στο ισόγειο του νέου τέρμιναλ του Διεθνούς Αεροδρομίου «Μακεδονία» της Θεσσαλονίκης βρίσκεται το νέο Aegean Business Lounge. Ένας σύγχρονος χώρος, με συνολικό εμβαδόν 523 τ.μ., και με δυνατότητα φιλοξενίας 130 επιβατών, που σχεδιάστηκε αντλώντας έμπνευση από τη λιτή γλυπτική παραδοσιακή αρχιτεκτονική των Κυκλάδων, με καμπύλες μορφές να συνθέτουν χώρους με ροή, στο χαρακτηριστικό βαθύ μπλε του Αιγαίου Πελάγους. Το νέο lounge αποτελεί ταυτόχρονα μια πλατφόρμα εξοικείωσης των επιβατών με τα τοπικά προϊόντα της Θεσσαλονίκης και της Βόρειας Ελλάδας, καθώς τα μενού που προσφέρονται περιλαμβάνουν τοπικά προϊόντα ή πρώτες ύλες που προέρχονται από παραγωγούς και επιχειρήσεις της ευρύτερης περιοχής. Επιπλέον, η ύπαρξη gate εντός του χώρου εκμηδενίζει τις καθυστερήσεις κατά την αναχώρηση των πτήσεων, αφού ο έλεγχος των καρτών επιβίβασης και η έξοδος προς τα αεροσκάφη γίνονται μέσα από το lounge.

Το ολοκαίνουργιο Business Lounge στο αεροδρόμιο της Λάρνακας βρίσκεται σε νέο σημείο στο επίπεδο των αναχωρήσεων, ανάμεσα στις θύρες 48 και 29, έχοντας απρόσκοπτη θέα στους διαδρόμους προσγείωσης και απογείωσης. Πλήρως εναρμονισμένο με την αισθητική της AEGEAN στη «νεο» εποχή, είναι ένας σύγχρονος χώρος που εστιάζει αποκλειστικά στην άνεσή σας. Κατά την παραμονή σας μπορείτε να χαλαρώσετε ή να εργαστείτε και να απολαύσετε τον καφέ, τις τοπικές λιχουδιές και τα εδέσματα που αλλάζουν ανάλογα με τις ώρες της ημέρας. Στον χώρο υπάρχει και wine bar με ετικέτες Ελλήνων παραγωγών.

Πρόσβαση στα lounges της AEGEAN έχουν όλοι οι επιβάτες της AEGEAN που ταξιδεύουν σε Business Class, οι κάτοχοι της Gold Miles+Bonus κάρτας και όλοι οι κάτοχοι καρτών με το διακριτικό Star Alliance Gold.


Athens, Extra Schengen Lounge

for extra relaxation, the meeting rooms for work from everywhere, the recliners for aviation enthusiasts, the two cafeterias, the restaurant and the wine bar all provide a variety of new meeting points to address the different needs of each passenger. What's more, as the new AEGEAN Business Lounge aims to serve as a platform to promote all things Greek, the warm and cold dishes, as well as the wines on offer, come mainly from select Greek producers. The lift and the stairs up to the lounge entrance on the third floor in the Extra Schengen area are on the right-hand side of the main shopping corridor, prior to that section's central mall space.

AEGEAN's brand-new Business Lounge at the ground floor of Thessaloniki Airport Makedonia is a contemporary and efficient working environment which can host up to 130 travellers in an area of 523 sq.m., conceived by drawing inspiration from the humble sculptural folk architecture of the Cyclades, with curved, soft edges and flowing shapes, interpreted in deep shades of Aegean Sea blue. The new Lounge is a platform for familiarising passengers with the local products of Thessaloniki and Northern Greece, as its menus feature ingredients from producers in the broader region. In addition, the lounge has its own departure gate leading directly to the aircraft allowing for quicker boarding, with all final boarding pass checks taking place right here.

The brand-new Business Lounge at Larnaka Airport has a new location on the departures level, between gates 48 and 29, with an unobstructed view of the runway. Perfectly aligned with AEGEAN's aesthetics in the "neo" era, this is a modern space that focuses solely on your comfort. During your stay, you can relax or work while enjoying coffee, local delicacies, and dishes that vary depending on the time of day. There is also a wine bar that serves labels from Greek producers.

All AEGEAN Business Class passengers, as well as Miles+Bonus Gold and Star Alliance Gold cardholders are welcome to enjoy the special amenities offered at the Aegean Business Lounges.


Athens, Extra Schengen Lounge


Thessaloniki


Thessaloniki


Larnaka

Star Alliance lounges: Απολαύστε το μεγαλύτερο δίκτυο lounges στον κόσμο

Οι αίθουσες αναμονής της Star Alliance σας εξασφαλίζουν ένα ιδιωτικό περιβάλλον, όπου μπορείτε να χαλαρώσετε πριν από το ταξίδι σας ή κατά τη διάρκεια μιας ενδιάμεσης στάσης. Σε όποιο μέρος του κόσμου και αν βρίσκεστε, μπορείτε να είστε ήσυχοι έχοντας εξασφαλισμένη πρόσβαση σε ένα από τα lounges της Star Alliance και στα αναρίθμητα πλεονεκτήματα που σας προσφέρει. Ως μέλος του προγράμματος Star Alliance Gold, εσείς και ένας φιλοξενούμενός σας είστε ευπρόσδεκτοι σε ένα από τα 1.000 lounges της Star Alliance σε όλο τον κόσμο, ανεξάρτητα από τη θέση στην οποία ταξιδεύετε. Απλώς αναζητήστε το λογότυπο του προγράμματος Star Alliance Gold. Περισσότερες πληροφορίες στο www.staralliance.com/lounges.

Star Alliance lounges: Enjoy the world's largest lounge network

The Star Alliance lounge network provides an exclusive environment where you can relax before starting your trip, or during a stopover. Wherever you are in the world, you have access to a Star Alliance lounge and the many benefits it has to offer. As a Star Alliance Gold member, you (and a guest) will always be welcome in over 1,000 Star Alliance lounges worldwide. For more detailed information, visit www.staralliance.com/lounges



ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Ο Γιώργος Σκούρας είναι ένας από τους πιο αξιόλογους εκφραστές της νέας εποχής του ελληνικού κρασιού από τα μέσα της δεκαετίας του 1980 και μετά. Ξεκινώντας από ένα πολύ ταπεινό οινοποιείο στην πόλη του Άργους, δημιούργησε, πάντα με συνετά και συνεπή βήματα, μια σειρά κρασιών που συνδυάζουν μεγάλη εμπορική επιτυχία, διεθνή καταξίωση, κατάκτηση βραβείων, διακρίσεων και μεταλλείων σε παγκόσμιο επίπεδο, αλλά και σημαντικούς όγκους εξαγωγών σε όλες τις μεγάλες αγορές του πλανήτη. Επίσης, ο Γιώργος, μαζί με τα παιδιά του Στέλλα και Δημήτρη, συνέβαλε σε μεγάλο βαθμό στην προώθηση του ελληνικού κρασιού σε αμέτρητους οινοχόους και επαγγελματίες ανά τον κόσμο.

Armyra 2023, Κτήμα Σκούρα
Οίνος Λευκός Ξηρός
Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος
Ποικιλίες: Chardonnay με ελάχιστη Μαλαγουζιά, η γαλλική αλλά πλέον κοσμοπολίτικη ποικιλία, σε μια ιδιαίτερη έκφρασή της από την Πελοπόννησο.
Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Προζυμωτική εκχύλιση των σταφυλιών και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες και για τις δύο ποικιλίες, με τη Μαλαγουζιά να υπόκειται σε μια πιο μακρά και πιο ψυχρή επεξεργασία, ενώ το 30% του Chardonnay ζυμώνεται και ωριμάζει σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια. Χρώμα μέτριο λεμονί. Μύτη έντονη, με τα εσπεριδοειδή των ποικιλιών να αγκαλιάζουν τη βανίλια του βαρελιού. Στόμα ξηρό, σχετικά γεμάτο σώμα, που όμως δεν είναι υπερβολικά πλούσιο. Το Chardonnay σε μια λιγότερο βαρελάτη εκδοχή από ό,τι συνήθως.
Αλκοόλ: 12,5% vol. (15,5 ml καθαρή αλκοόλη σε ποτήρι των 125 ml και 11,5 ml καθαρή αλκοόλη ανά in-flight σερβίρισμα).

DOMAINE SKOURAS

Giorgos Skouras has been a key figure in the new era of Greek wine since the mid-1980s. Beginning with a very humble winery in the city of Argos, he created, in small but consistent steps, a range of wines that combine enormous commercial success, universal recognition, a dazzling portfolio of medals, awards, and distinctions, and significant sales volumes in all major international markets. Finally, Giorgos, along with his children Stella and Dimitris, has played an important role in introducing Greek wines to countless sommeliers and wine professionals all over the world.

Armyra 2023, Domaine Skouras
Dry White Wine
Protected Geographical Indication: Peloponnese
Grape varieties: Chardonnay with a splash of Malagousia, the French, but now cosmopolitan variety, in a distinctive style from Peloponnese.
The wine behind the label: The grapes are cold-soaked, and fermentation occurs at low temperatures for both varieties, with Malagousia undergoing a longer and colder process, while 30% of the Chardonnay ferments and matures in new French oak barrels. Medium lemon colour. It is intense on the nose, with the citrus fruit aromas of the grape engulfing the vanilla from the oak. Dry on the palate, with a relatively full body but no excessive richness. Chardonnay in a less-oaky version.
Alcohol: 12.5% vol. (15.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 11.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)

Aegean Wine List

ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ

Οι Έλληνες δημιουργοί των επιλεγμένων ποιοτικών ετικετών κρασιού που προσφέρονται στις πτήσεις της AEGEAN και στα Aegean Business Lounges.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟ ΛΑΖΑΡΑΚΗ MW (MASTER OF WINE)

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη ξεκίνησε την ιστορία του τη δεκαετία του 1970, στο περιθώριο της βαρύγδουπης ιστορίας της οινοποιίας Μπουτάρη, σαν μια προσωπική τρέλα του Γιάννη Μπουτάρη. Περίπου είκοσι πέντε χρόνια αργότερα, το οινικό κοινό το γνώρισε επώνυμα μέσα από μια σειρά εξαιρετικών κρασιών, αρχικά από τη Νάουσα, αλλά στη συνέχεια και από το Αμύνταιο. Τώρα πια, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη είναι η συνέχιση της πορείας της οικογένειας Μπουτάρη στον χώρο της οινοπαραγωγής, μιας πορείας που ξεκίνησε πριν από έξι γενιές, το 1879. Είναι πολύ δύσκολο να μην αναγνωρίσει κάποιος αυτή την οικογένεια ως τη σημαντικότερη που έχει γνωρίσει το ελληνικό κρασί.

Καλή Ρίζα 2021/2022, Κτήμα Κυρ-Γιάννη
Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης: Αμύνταιο
Ποικιλία: Ξινόμαυρο, ο βασιλιάς των μαύρων ποικιλιών της Βόρειας Ελλάδας.
Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Από επιλεγμένους αμπελώνες ηλικίας σαράντα ετών και άνω, προζυμωτική εκχύλιση για έξι ημέρες, ωριμασμένο για δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια στη φιάλη. Απαλό ρουμπινί με νότες γκρενά. Μύτη μέτριας έντασης με αρώματα φρέσκιας ντομάτας και ώριμης φράουλας. Στόμα ξηρό, με μέτριο σώμα, διακριτικές, αλλά παρούσες τανίνες. Ένα Ξινόμαυρο με όλη τη ζωντάνια του ψυχρού Αμυνταίου.
Αλκοόλ: 2021: 13,5% vol. (17 ml καθαρή αλκοόλη σε ποτήρι των 125 ml και 12,5 ml καθαρή αλκοόλη ανά in flight σερβίρισμα) και 2022: 14% vol. (17,5 ml καθαρή αλκοόλη σε ποτήρι των 125 ml και 13 ml καθαρή αλκοόλη ανά in flight σερβίρισμα).

KIR-YIANNI ESTATE

Yiannis Boutaris founded Kir-Yianni Estate in the 1970s as a side project from the Boutaris Winery. About 25 years later, wine enthusiasts became acquainted with the name through a range of stunning wines, initially from Naoussa and later from Amyndeon. Kir-Yianni Estate continues the Boutaris family's winemaking tradition, which began in 1879 and is now in its sixth generation. This family is unquestionably the most important in Greek wine history.

Kali Riza 2021/2022, Kir-Yianni Estate
Dry Red Wine
Protected Designation of Origin: Amyndeon
Grape variety: Xinomavro, the king of the black grapes of northern Greece
The Wine Behind the Label: Grapes from selected vineyards that are at least 40 years old are cold-soaked for six days before being matured in French oak barrels for 12 months and then bottled. Light ruby with hints of garnet. The nose has medium intensity, with aromas of fresh tomatoes and ripe strawberries. Dry on the palate, medium in body, with subtle but firm tannins. A Xinomavro demonstrating the vivacity of the cold Amyndeon.
Alcohol: 2021: 13.5% vol. (17 ml of pure alcohol per 125 ml & 12.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)
2022: 14% vol. (17.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 13 ml of pure alcohol per in-flight serving)





ΚΙΝΤΩΝΗΣ

Το οινοποιείο Κιντώνη είναι ένα από τα μεγαλύτερα της Ελλάδας που ίσως δεν έχετε ακούσει ποτέ. Η προσπάθεια άρχισε το 1952, όταν ο Γιώργος Κιντώνης δημιούργησε το αρχικό οινοποιείο στο Αίγιο. Έξι δεκαετίες μετά, με την τρίτη γενιά Κιντώνη στο τιμόνι, αυτή η επιχείρηση παράγει σημαντικότατες ποσότητες κρασιού που προορίζονται κυρίως για εξαγωγές. Εδώ και λίγα χρόνια, όμως, η Αγγελική, η Παναγιώτα και ο Γιώργος Κιντώνης ο νεότερος έχουν βάλει στοίχημα να κάνουν το όνομα πιο αναγνωρίσιμο στην αγορά. Τα αποτελέσματα των προσπαθειών, ειδικά με τη σειρά κρασιών Angel's Wings, δείχνουν ότι τα κρασιά Κιντώνης ήταν ένα από τα πιο καλά κρυμμένα μυστικά του ελληνικού οινικού χώρου.

Angel's Wings 2023, Κιντώνης
Οίνος Λευκός Ξηρός
Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος
Ποικιλίες: Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, οι δύο πιο δημοφιλείς λευκές ποικιλίες της Ελλάδας.
Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Προζυμωτική εκκύλιση των σταφυλιών για περίπου οκτώ ώρες και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Χρώμα απαλό λεμονοπράσινο. Μύτη αρκετά έντονη, με τη Μαλαγουζιά να κυριαρχεί, δίνοντας το κλασικό ώριμο ροδάκινο. Στο στόμα ξηρό, μέτριου σώματος, με το Ασύρτικο να εκφράζεται κυρίως στη φρέσκια οξύτητα. Ένα δροσερό, εκφραστικό λευκό κρασί.
Αλκοόλ: 12,5% vol. (15,5 ml καθαρή αλκοόλη σε ποτήρι των 125 ml και 11,5 ml καθαρή αλκοόλη ανά in-flight σερβίρισμα).

KINTONIS WINERY

Kintonis Winery is probably one of the largest Greek wineries that you've never heard of. The business began in 1952, when Giorgos Kintonis established the first winery in Aigio. Six decades later, with the third generation fully on board, this winery is producing large quantities, primarily for export. However, in recent years, Angeliki, Panagiota, and Giorgos Kintonis Jr. have attempted to make their winery a household name. The results of these attempts, particularly the Angel's Wings line, demonstrate that Kintonis wines were among the best-kept secrets in the Greek wine world.

Angel's Wings 2023, Kintonis
Dry White Wine
Protected Geographical Indication: Peloponnese
Grape varieties: Malagousia and Assyrtiko, the two most popular Greek white grapes
The wine behind the label: The grapes are cold-soaked for approximately eight hours before being fermented at low temperatures. Pale lemon-green color. On the nose, Malagousia dominates with its classic ripe peach aroma. It is dry on the palate and medium in body, with Assyrtiko providing crisp acidity. A refreshing and expressive white wine.
Alcohol: 12.5% vol. (15.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 11.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)

Aegean Wine List

THE PRODUCERS BEHIND THE LABELS

The labels listed are a representative selection of the outstanding Greek wines that are available on AEGEAN flights and in AEGEAN Business Lounges.

BY KONSTANTINOS LAZARAKIS MW (MASTER OF WINE)

ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ

Το Κτήμα Μανωλεσάκη ξεκίνησε το 1989, υπό το άγρυπνο βλέμμα του Γιώργου Μανωλεσάκη. Ο Γιώργος ήθελε από την πρώτη στιγμή να δώσει έμφαση στην οινοποίηση, καθώς και στην αμπελοκαλλιέργεια, κάτι που εκείνες τις εποχές δεν ήταν ευνόητο. Ακόμη λιγότερο ευνόητο ήταν το ότι η επένδυση έγινε στη Δράμα, η οποία τη δεκαετία του 1980 ήταν άγνωστη ακόμη και για τους τότε ενημερωμένους οινόφιλους. Αυτή τη στιγμή, η Δράμα θεωρείται μία από τις περιοχές όπου παράγονται μερικά από τα καλύτερα ελληνικά κρασιά και το Κτήμα Μανωλεσάκη ανήκει σαφέστατα στη μικρή ομάδα παραγωγών που δημιούργησαν αυτή την εικόνα υψηλής ποιότητας για τα ντόπια κρασιά.

Γέννημα Ψυχής 2020, Κτήμα Μανωλεσάκη
Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Δράμα
Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon, Merlot και Λημνιό, ένα χαρμάνι ποικιλιών που γεννήθηκε στη Δράμα.
Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Από ιδιόκτητους αμπελώνες, ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια για 14 μήνες και στη συνέχεια στη φιάλη. Χρώμα βαθύ ρουμπινί. Μύτη έντονη, με το ολοζώντανο φρούτο να εξισορροπεί τα μπαχάρια του ξύλου και της εξέλιξης. Στόμα ξηρό, μέτριου σώματος, ενώ οι τανίνες ορίζουν τη δομή, χωρίς να είναι αυστηρές. Ένα δραμινό ερυθρό που κλείνει το μάτι στο Bordeaux.
Αλκοόλ: 12,5% vol. (15,5 ml καθαρή αλκοόλη σε ποτήρι των 125 ml και 11,5 ml καθαρή αλκοόλη ανά in-flight σερβίρισμα).

MANOLESAKIS ESTATE

The Manolesakis Estate was established in 1989, under the supervision of Giorgos Manolesakis. Giorgos wanted to focus on both winemaking and vine growing from the start, which was not the norm at the time. Even more unusual was his choice of location, as Drama was a relatively unknown winemaking region in the 1980s, even among wine enthusiasts. Today, Drama is widely regarded as the source of some of the best Greek wines, and Manolesakis Estate is clearly one of the small group of producers who helped to establish this high-quality image for local production.

Gennima Psychis 2020, Manolesakis Estate
Dry Red Wine
Protected Geographical Indication: Drama
Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot and Limnio, a blend of varieties that originated in Drama.
The wine behind the label: Grapes from estate vineyards are aged for 14 months in oak barrels before being bottled. Deep ruby in colour. It is intense on the nose, with fresh fruit balancing the spices from the oak barrels. The palate is dry with a medium body, and the tannins define the structure without being austere. A Drama red that is reminiscent of Bordeaux.
Alcohol: 12.5% vol. (15.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 11.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)





Ο ΣΤΟΛΟΣ ΤΗΣ AEGEAN

AIRBUS A321neo

Κινητήρες: 2 PW1133G-JM
Μέγ. βάρος απογείωσης: 89.000 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου: 18.628 κιλά
Μήκος: 44,51 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 35,8 μ.
Ύψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 2.400 nm
Επιβάτες: 220
Αριθμός αεροσκαφών: 13

Powerplants: 2 PW1133G-JM
Max. Take Off Weight: 89,000 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Typical cruise speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,628 kg
Length: 44.51 m
Wing Span: 35.8 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 2,400 nm
Seating Capacity: 220
Number of Planes: 13

AIRBUS A320neo

Κινητήρες: 2 PW1127G-JM
Μέγ. βάρος απογείωσης: 75.500 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου: 18.742 κιλά
Μήκος: 37,57 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 35,8 μ.
Ύψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 2.700 nm
Επιβάτες: 180
Αριθμός αεροσκαφών: 18

Powerplants: 2 PW1127G-JM
Max. Take Off Weight: 75,500 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Typical cruise speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,742 kg
Length: 37.57 m
Wing Span: 35.8 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 2,700 nm
Seating Capacity: 180
Number of Planes: 18



AEGEAN'S FLEET

AIRBUS A321ceo

Κινητήρες: 2 IAE V2533-A5
Μέγ. βάρος απογείωσης: 89.000 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου: 18.723 κιλά
Μήκος: 44,51 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 34,1 μ.
΄Υψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 2.200 nm
Επιβάτες: 206
Αριθμός αεροσκαφών: 5

Powerplants: 2 IAE V2533-A5
Max. Take Off Weight: 89,000 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Cruising Speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,723 kg
Length: 44.51 m
Wing Span: 34.1 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 2,200 nm
Seating Capacity: 206
Number of Planes: 5

AIRBUS A320ceo

Κινητήρες: 2 IAE V2527-A5
Μέγ. βάρος απογείωσης: 73.500 / 78.000 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου: 18.849 κιλά
Μήκος: 37,57 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 34,1 μ.
΄Υψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 2.000 nm
Επιβάτες: 174
Αριθμός αεροσκαφών: 28

Powerplants: 2 IAE V2527-A5
Max. Take Off Weight: 73,500 / 78,000 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Cruising Speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,849 kg
Length: 37.57 m
Wing Span: 34.1 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 2,000 nm
Seating Capacity: 174
Number of Planes: 28



Ο ΣΤΟΛΟΣ ΤΗΣ OLYMPIC AIR
OLYMPIC AIR'S FLEET

ATR 72-600

Κατασκευή:
ATR
Κινητήρες:
Pratt & Whitney
Μέγ. βάρος απογείωσης:
23.000 κιλά
Μέγ. βάρος προσγείωσης:
22.350 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων:
25.000 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού:
518 χλμ. την ώρα
Μήκος: 27,166 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 27,050 μ.
Ύψος: 7,61 μ.
Διάμετρος ατράκτου: 2,86 μ.
Πλάτος καμπίνας: 2,56 μ.
Μέγ. αυτονομία: 890 nm
Επιβάτες: 72
Αριθμός αεροσκαφών: 12

Manufacturer:
ATR
Powerplants:
Pratt & Whitney
Max. Take Off Weight:
23,000 kg
Max. Landing Weight:
22,350 kg
Max. Altitude: 25,000 ft
Cruising Speed: 518 km/hr
Length: 27.166 m
Wing Span: 27.050 m
Height: 7.61 m
Fuselage Diameter: 2.86 m
Cabin Width: 2.56 m
Max. Range: 890 nm
Seating Capacity: 72
Number of Planes: 12

ATR 42-600

Κατασκευή:
ATR
Κινητήρες:
Pratt & Whitney
Μέγ. βάρος απογείωσης:
18.600 κιλά
Μέγ. βάρος προσγείωσης:
18.300 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων:
25.000 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού:
556 χλμ. την ώρα
Μήκος: 22,67 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 24,57 μ.
Ύψος: 7,59 μ.
Διάμετρος ατράκτου: 2,86 μ.
Πλάτος καμπίνας: 2,57 μ.
Μέγ. αυτονομία: 801 nm
Επιβάτες: 46
Αριθμός αεροσκαφών: 3

Manufacturer:
ATR
Powerplants:
Pratt & Whitney
Max. Take Off Weight:
18,600 kg
Max. Landing Weight:
18,300 kg
Max. Altitude: 25,000 ft
Cruising Speed: 556 km/hr
Length: 22.67 m
Wing Span: 24.57 m
Height: 7.59 m
Fuselage Diameter: 2.86 m
Cabin Width: 2.57 m
Max. Range: 801 nm
Seating Capacity: 46
Number of Planes: 3

DASH 8 100

Κατασκευή:
Bombardier de Havilland
Κινητήρες:
2 Pratt & Whitney
Μέγ. βάρος απογείωσης:
15.650 κιλά
Μέγ. βάρος προσγείωσης:
15.377 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων:
25.000 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού:
500 χλμ. την ώρα
Μήκος: 22,25 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 25,89 μ.
Ύψος: 7,49 μ.
Διάμετρος ατράκτου: 2,69 μ.
Πλάτος καμπίνας: 2,49 μ.
Μέγ. αυτονομία: 1.020 nm
Επιβάτες: 37
Αριθμός αεροσκαφών: 2

Manufacturer:
Bombardier de Havilland
Powerplants:
2 Pratt & Whitney
Max. Take Off Weight:
15,650 kg
Max. Landing Weight:
15,377 kg
Max. Altitude: 25,000 ft
Cruising Speed: 500 km/hr
Length: 22.25 m
Wing Span: 25.89 m
Height: 7.49 m
Fuselage Diameter: 2.69 m
Cabin Width: 2.49 m
Max. Range: 1,020 nm
Seating Capacity: 37
Number of Planes: 2



HONDOSCENTER.COM

BEAUTY AND FASHION BENEFITS UP TO 10%*

FIND A
HONDOS CENTER
NEAR YOU

支付宝 ALIPAY · vivawallet · TAX FREE SHOPPING · SHOP TAX FREE Global Blue · planet

*Valid in Selected Stores



CHOPARD BOUTIQUES

Athens · Four Seasons Astir Palace Hotel · Mykonos · Santorini

For info: +30 (210) 32 50 555