

blue

fly smart



Best Regional Airline Europe 2018

blue

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

Greece

Enchanting
all year round



A STAR ALLIANCE MEMBER

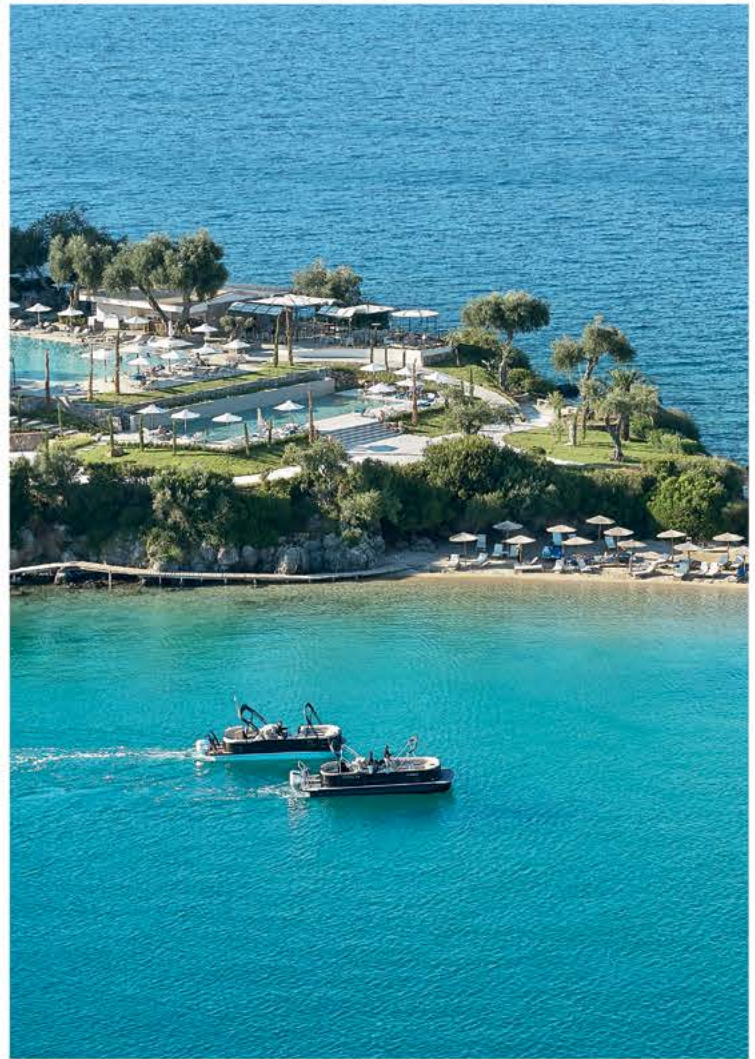


Discover Epirus

Charming, authentic
and full of wonders

A STAR ALLIANCE MEMBER

JANUARY - FEBRUARY 2019



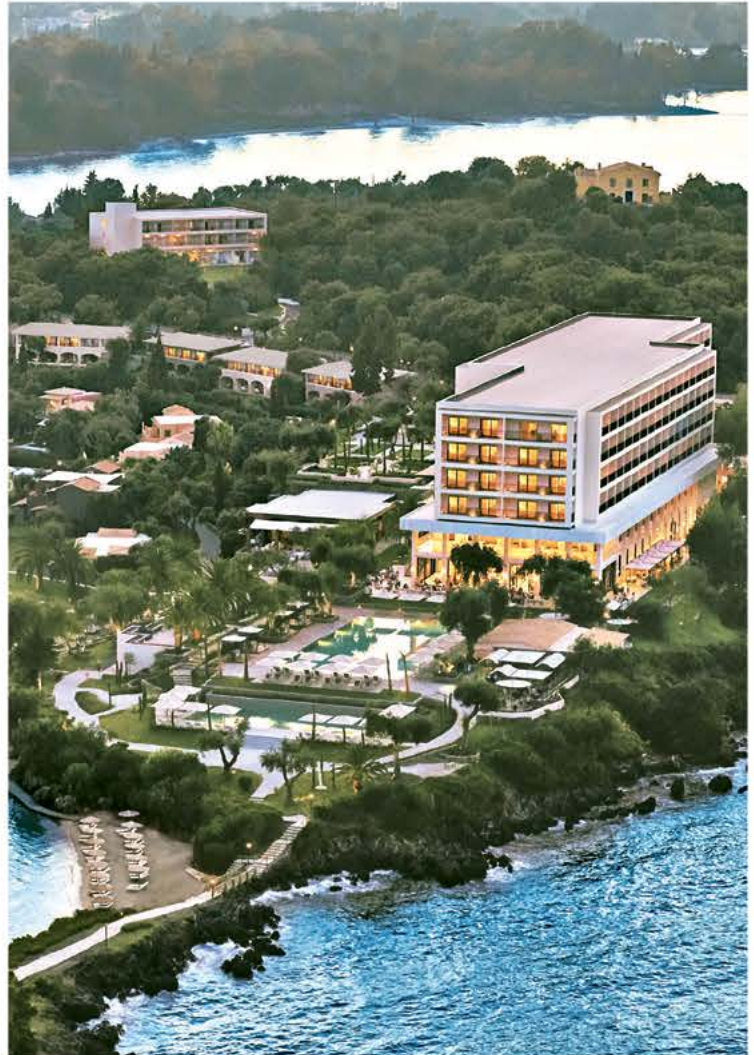
CRETE Amirandes, Caramel, Creta Palace, LUX ME White Palace, Club Marine Palace, Plaza Spa, Meli Palace
MYKONOS Mykonos Blu & Villas | CORFU Corfu Imperial, Eva Palace, LUX ME Daphnili Bay Dassia
RHODES LUX ME Rhodes | KOS Kos Imperial, Royal Park | HALKIDIKI Pella Beach | LARISSA Larissa Imperial
PELOPONNESE Riviera Olympia & Aqua Park: Mandola Rosa, The Oasis, The Riviera, Ilia Palms | Casa Marron, Filoxenia Kalamata
ALEXANDROUPOLIS Astir Egnatia | ATHENS & THE RIVIERA Pallas Athena, Vouliagmeni Suites & Cape Sounio

GRECOTEL
HOTELS & RESORTS



GRECOTEL CORFU IMPERIAL

THE CORFU IMPERIAL | THE VILLAS | THE PALAZZOS | IL BOSCHETTO | THE MEDUSA ESTATE | KOMMENO PRIVATE ISLAND



Greco Hotel Corfu Imperial is probably Greece's most impressively located Resort, perched above the olive groves at the end of panoramic Peninsula Kommemo. A blazing new page in its legend is already here. Marble & flowers, beach coves, fine dining, a seaside promenade. It is a room with a view or a palazzo over the water.

It's our lives. La Bella Vita. Our feelings Fellini.


ROLEX

A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/SA

RICHARD MILLE

HARRY WINSTON

de GRISOGONO
GENÈVE

BVLGARI

IWC
SCHAFFHAUSEN


OMEGA

PANERAI


JAEGER-LECOULTRE

THE HYDRO
MECHANICAL
HOROLOGISTS **HYT**


ZENITH
WATCH MANUFACTURE SINCE 1865


TAGHeuer
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860


TUDOR

LONGINES



TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853

U-BOAT
ITALO FONTANA

NOMOS
GLASHÜTTE


BOMBERG

 **ORA KESSARIS**

ATHENS • MYKONOS • HILTON • GOLDEN HALL • COSTA NAVARINO



KESSARIS

ATHENS • MYKONOS • HILTON • GOLDEN HALL • COSTA NAVARINO

www.kessariss.gr

ART DECO TODAY



fullbox

Athens Showroom
36, Ermou Str., 3rd floor
T: +30 210 3233 066



Secret garden of the emerald collection

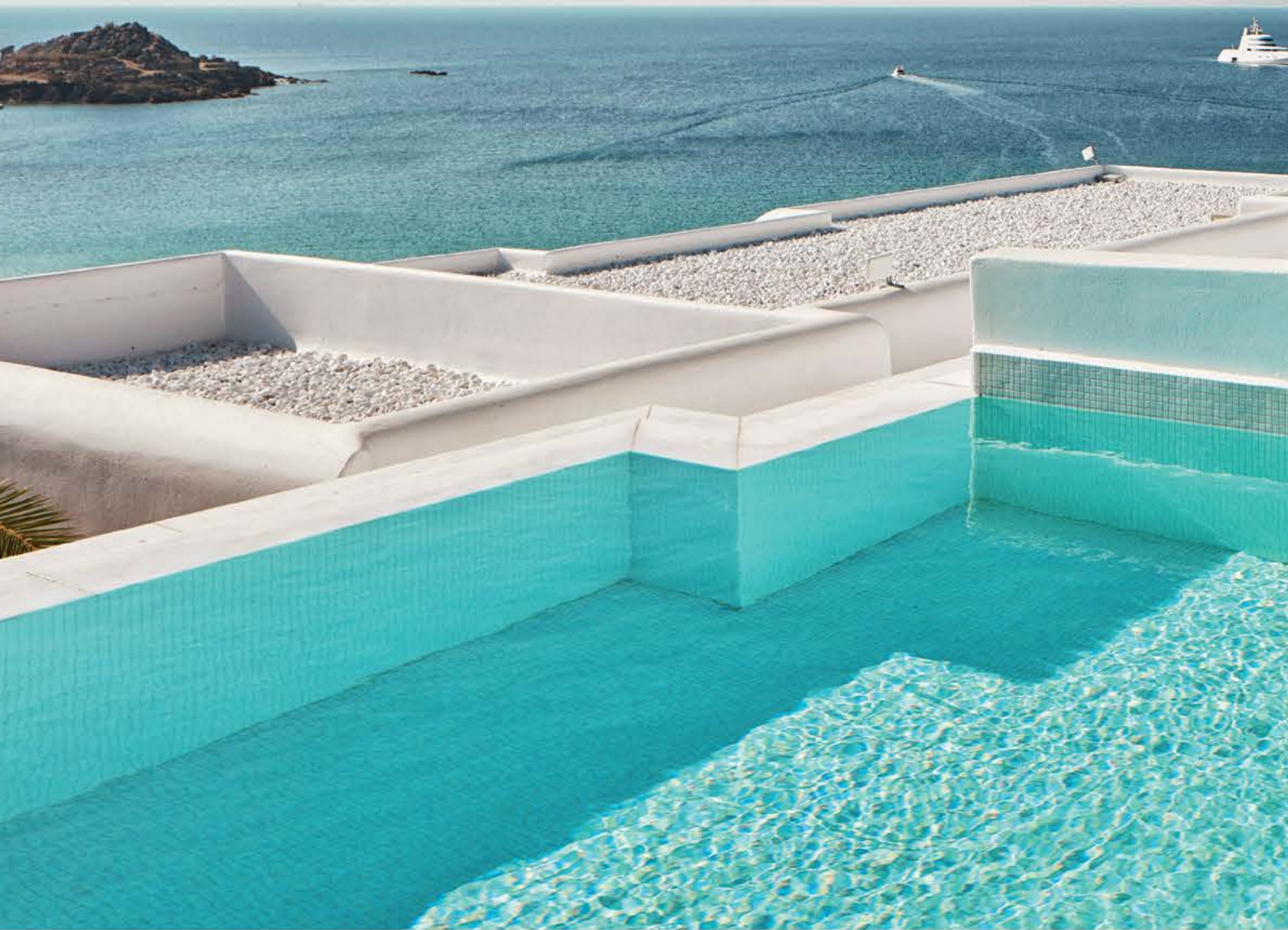
PONIROS

MASTERPIECES OF GREEK JEWELLERY

www.poniros.com

AMBASSADOR

 RELAIS & CHATEAUX.



MYCONIAN
COLLECTION

..... est. 1979

AVATON

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

IMPERIAL

 LEADING
HOTELS™

KYMA

 A MEMBER OF
DESIGN HOTELS™

www.myconiancollection.gr



KORALI



NAIA



PANOPTIS ESCAPE



ROYAL



UTOPIA



VILLA COLLECTION





MAYIA

EXCLUSIVE | RESORT & SPA

BOUTIQUE **5**

ADULTS ONLY | HOTEL & SPA

PRINCESS
ANDRIANA

LUXURY | RESORT & SPA

LINDOS
PRINCESS

BEACH | RESORT & SPA

RODOS
PRINCESS

BEACH | HOTEL & SPA

PRINCESS
SUN

PANORAMIC | HOTEL & SPA

25

YEARS ANNIVERSARY
CELEBRATION

HAPPINESS
STARTS
WITH
AN

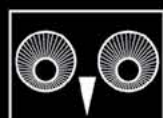


HOTELS
COLLECTION

Rhodes, Greece | www.hhotels.gr

HATZILAZAROU GROUP

island



**DIPNO
SOFISTIRION**
CATERING SERVICES

THE ART OF CATERING AT ISLAND! Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

Gastronomically acclaimed catering services complement the leading wedding venue on the delicious Athenian riviera.

Since 1997 Dipnosofistirion has delighted the most discerning international customers with contemporary Greek cooking, blending the use of high quality, locally sourced raw materials and the experience of creative, awarded chefs.

Our attentive, dedicated wedding team are at your disposal to help create the best day of your life.

20 χρόνια δημιουργίας και εξέλιξης αναζητώντας καθημερινά το καλύτερο, το ωραιότερο, το τελειότερο ήταν οι λόγοι που το Δειπνοσοφιστήριον επέλεξε την Αθηναϊκή Ριβιέρα !!! Οι ιδιαίτεροι χώροι εκδηλώσεων στο ISLAND -ο καθένας με την μοναδική του ομορφιά- με το άγγιγμα του Δειπνοσοφιστηρίου θα μετατρέψουν την κοινωνική ή επιχειρηματική σας εκδήλωση σε ένα αξέχαστο, μοναδικό γεγονός. Η εξειδικευμένη ομάδα του Δειπνοσοφιστηρίου είναι δίπλα σας και σας περιμένει να προσφέρει τις υπηρεσίες της.



Executive Chef
Dimitris Skarmoutsos
Ο σεφ Δημήτρης Σκαρμούτσας
ηγείται της ομάδας στην κουζίνα,
δημιουργώντας κάθε φορά
μικρά έργα τέχνης.





Anax Resort & Spa, Mykonos
Outdoor pool, starry sky effect with fiber optics lighting system

being creative... at visual effects



Creative Solutions

21 Ipeirou St., Haidari 12461 Athens Greece

Tel: +30 210 5914424 www.creativesolutions.gr - info@creativesolutions.gr



DECAF
 Decaffeinated by water process, a 100% chemical free method, Dimello Decaf is one rounded flavourful cup with less than 0,2% caffeine. A blend that can produce a smooth espresso for your last coffee of the day.

FORZA
 A carefully crafted blend of the finest Arabica and Robusta coffees from Central, South America and Africa. Our dark roasted Dimello Forza, offers a full-bodied mouthfeel with strong taste.

ESPRESSO HOME BLENDS

Choose
your heart's desire



CENTO

A premium selection of 100% Arabica beans from Central, South America and Africa. Dimello Cento is finely crafted to produce consistently sweet and balanced espresso. Look for fresh fruit aromas, flowers and delicate citrus notes.

RICCO

For Ricco, Dimello has harmoniously blended the most aromatic Arabica coffees from Central and South America, Africa and the finest Robusta coffees from India. A delicate taste, with nutty flavor and hints of chocolate.

MEZZO

Each grain of this medium-roasted blend engages perfectly to create a well-balanced and full-bodied espresso. Dimello Mezzo offers a round mouthfeel and sweet taste, with intense aftertaste.

THE HEART OF ESPRESSO

 www.dimellocoffee.com 

Το στιλ λέει coupe.

Η περιπέτεια λέει SUV.

Εγώ λέω Arona.

**Το νέο
SEAT Arona.**



Do your thing.

Γνωρίστε το νέο SEAT Arona. Φτιαγμένο για τους τολμηρούς, με δυναμικό σχεδιασμό και γεμάτο τεχνολογίες για να σας υποστηρίξουν σε ό,τι κάνετε. Με τον δικό σας τρόπο. Έτοιμοι για το crossover;





Η φαρμακευτική επιστήμη είναι στα γονίδιά μας

Pharma is in our genes

Πάνω από 50 χρόνια τώρα, η Genepharm έχει συνδέσει το όνομά της με τη φροντίδα για την ανθρώπινη υγεία. Με κέντρο τις εγκαταστάσεις της στην Ελλάδα, συνεισφέρει στη διαφύλαξη της υγείας και της ποιότητας ζωής των ανθρώπων σε ολόκληρο τον κόσμο. Ως ένας από τους πλέον αξιόπιστους παραγωγούς και διανομείς γενόσημων φαρμάκων, έχει δημιουργήσει μια ισχυρή δυναμική για συνεχή ανάπτυξη, με υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στην Αθήνα που φτάνουν τα 12.000 τ.μ.

Από την ίδρυση της το 1967 έως σήμερα, η Genepharm αναπτύσσεται, έχοντας ως βασική αρχή την ολική ποιότητα των προϊόντων και υπηρεσιών της. Παράλληλα, διαθέτει πιστοποιήσεις τόσο από τις ελληνικές αρχές όσο και από ξένους οργανισμούς (ISO 9001: 2008, EU GMP, GCC GMP, Health Canada, TGA, Taiwan GMP, Korea Ministry of Health, Kazakhstan GMP, Pakistan GMP).

Είναι μια από τις σημαντικότερες ελληνικές φαρμακοβιομηχανίες, με ισχυρή διεθνή παρουσία και εξαγωγική δραστηριότητα στην Ευρώπη, Μέση Ανατολή, Ασία, Κεντρική & Νότια Αμερική.

Με στρατηγικές συμφωνίες, ανάπτυξη νέων προϊόντων αλλά και συνεχείς επενδύσεις σε υποδομές και τεχνολογία αιχμής, η Genepharm διατηρεί την ηγετική της θέση στην ελληνική αγορά έχοντας κερδίσει την εμπιστοσύνη της ιατρικής κοινότητας, ενώ παράλληλα επεκτείνεται παγκοσμίως εδραιώνοντας συνεργασίες με επώνυμους φαρμακευτικούς οίκους σε περισσότερες από 90 χώρες.

For more than 50 years, Genepharm has been vitally contributing to human health. From its headquarters in Greece, it has been helping to safeguard health and life quality for people all over the world. As one of the most trusted producers and distributors of generic pharmaceuticals, it has created the powerful momentum for continued growth with its 12.000 square meter state of the art plant in Athens.

Genepharm has come a long way since its foundation in 1967, by focusing on meeting high standards in its product quality and customer service. Moreover, it has been certified from both greek authorities and foreign organizations (ISO 9001: 2008, EU GMP, GCC GMP, Health Canada, TGA, Taiwan GMP, Korea Ministry of Health, Kazakhstan GMP, Pakistan GMP).

Genepharm is one of the leading greek pharmaceutical companies, with significant presence and export activity on an international level, including Europe, Middle East, Asia, Central and South America.

While Genepharm retains its position in the greek market, by having established solid relationships in the medical community, its business extends globally via strategic alliances and continuous investments in infrastructures, technology, and product development. Today, its presence extends to over 90 countries through collaborations with some of the most respected pharmaceutical companies in the world.



«Δηλώστε το παρελθόν
Διαγνώστε το παρόν
Προβλέψτε το μέλλον»

Ιπποκράτης

 **genepharm**

ΑΠΟ ΤΟ 1967

Κατά τη διάρκεια της τελευταίας δεκαετίας, οι συνολικές επενδύσεις της εταιρείας σε παραγωγικές εγκαταστάσεις, έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων ανήλθαν σε 58 εκ. ευρώ.

Σήμερα, η Genepharm διαθέτει ιδιόκτητες παραγωγικές εγκαταστάσεις στην Παλλήνη Αττικής με 3 υπερσύγχρονες γραμμές παραγωγής για συμβατικά στέρεα, ογκολογικά στέρεα και ογκολογικά ενέσιμα προϊόντα.

Η σημαντικότερη όμως επένδυση της Genepharm, είναι το ανθρώπινο δυναμικό της. Με πλήρη εκπαίδευση αλλά και όραμα που ταιριάζει απόλυτα με το εταιρικό προφίλ της εταιρείας, οι άνθρωποί της μπορούν να αντεπεξέλθουν σε κάθε πρόκληση και να επιτύχουν κάθε στόχο είτε αφορά τον διεθνή, είτε τον ελληνικό χώρο του φαρμάκου.

Όλα αυτά τα χρόνια, η Genepharm πιστή στις αξίες της και έχοντας σαν γνώμονα τον άνθρωπο, στηρίζει με δράσεις αδύναμες κοινωνικές ομάδες, με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας ζωής τους.

Η ανάπτυξη και προσφορά υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών αποτελούν τις βασικές κινητήριες δυνάμεις της εταιρείας για τη συνέχιση της επιτυχημένης πορείας της στην ελληνική και παγκόσμια αγορά.

Over the last decade, Genepharm's total investment in production facilities, research and product development has reached a total of 58 million euros.

Genepharm operates from its privately owned facilities in Pallini, Attiki. The three, state of the art, manufacturing units are dedicated to the production of conventional solid dosage forms and oncology sterile liquid dosage and solid dosage forms.

The real asset of Genepharm is its personnel. Well trained, with collective vision which fits the company's values, its people can cope with every challenge and achieve every goal, in both the international and the Greek pharmaceutical market.

Throughout the years, Genepharm is loyal to its values. Always caring about people, supports social groups in need and aims to provide a better quality of life.

By developing and providing high quality products and services, Genepharm will continue its successful growth in the greek and global pharmaceutical market.

*"Declare the past
Diagnose the present
Foretell the future"*

Hippocrates



blue

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΤΗΣ AEGEAN AIRLINES

Βιλτανιώτη 31, Νέα Κηφισιά 145 64, τηλ. 210-62.61.700, φαξ: 210-62.61.889

Διευθύντρια: Σταυρούλα Σαλούτσι (saloutsi.stavroula@aegeanair.com)

Creative Director: Σωτήρης Σελαϊδινάκος

Βοηθεί Αρχισυντάκτη: Πάνος Κοκκίνης, Κώστας Φαρμάκης

Travel Editor: Φώτης Βαλλάτος

Παραγωγή - Έκδοση Εντύπου: ΕΞΕΡΕΥΝΗΤΗΣ - ΕΞΠΛΟΡΕΡ ΑΕΕΕΕ

Εθνάρχου Μακαρίου και Δ. Φαληρέως 2, Νέο Φάληρο 185 47, τηλ. 210-48.08.000, φαξ: 210-48.08.202

Υπεύθυνος Ταξιδιωτικών Εκδόσεων: Γιώργος Τσίρος

Εμπορική Διεύθυνση: Νατάσσα Μπουτεράκου

Συνεργάτες Τεύχους: Κατερίνα Ι. Ανέστη, Ξένια Γεωργιάδου, Νανά Δαρειώτη,

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW, Ζωή Παρασίδη

Μεταφράσεις: Γιώργος Κολυβάς, Χριστίνα Στέρμη

Διόρθωση Ελληνικών Κειμένων: Δήμητρα Καράμπελα, Αλεξάνδρα Σφυρή

Διόρθωση Αγγλικών Κειμένων: Don Domonkos, Παύλος Ζαφειρόπουλος, Damian Mac Con Uladh

Γραμματεία: Ευαγγελία Σωτηροπούλου

Φωτογράφοι τεύχους: Δημήτρης Βλάικος, Μάρα Δεσύπρη, Διονύσης Κουρής, Studiom.gr

Fashion Editor: Ντάντα Ιωαννίδου

Photo Editor: Νάσια Διαμαντίδη

Επεξεργασία Εικόνας: Στέλιος Βαζουράκης, Στέφανος Κούρος, Βαγγέλης Κυριακός, Χρήστος Μαρίτσας

Πρακτορεία: AK IMAGES, IDEAL IMAGE, SHUTTERSTOCK, VISUAL HELLAS

Γραμματεία Διαφήμισης: Σοφία Δάβρη (τηλ. 210-48.08.227, email: 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.

PROPERTY OF AEGEAN AIRLINES

31 Viltanioti St., Nea Kifissia 145 64, tel. +30 210-62.61.700, fax 210-62.61.889

Editor in Chief: Stavroula Saloutsi (saloutsi.stavroula@aegeanair.com)

Creative Director: Sotiris Selaidinakos

Assistant Editors: Kostas Farmakis, Panos Kokkinis

Travel Editor: Fotis Vallatos

Production - Publishing: EXEREVNITIS - EXPLORER SA

Ethnarhou Makariou & 2 Falireos St., Athens 185 47, tel. +30 210-48.08.000, fax 210-48.08.202

Head of Travel Publications: Giorgos Tsiros

Commercial Director: Natassa Bouterakou

Writers: Katerina I. Anesti, Nana Darioti, Xenia Georgiadou,

Konstantinos Lazarakis MW, Zoe Parasidi

Translations: George Kolyvas, Christine Sturme

Copy Editing (Greek): Dimitra Karampela, Alexandra Sfyri

Copy Editing (English): Don Domonkos, Damian Mac Con Uladh, Pavlos Zafiroopoulos

Photographers: Mara Desipris, Dionysis Kouris, Studiom.gr, Dimitris Vlaikos

Fashion Editor: Dada Ioannidou

Photo Editor: Nasia Diamantidis

Photoshop: Stefanos Kouros, Vangelis Kyriakos, Christos Maritsas, Stelios Vazourakis

Photo Agencies: AK IMAGES, IDEAL IMAGE, SHUTTERSTOCK, VISUAL HELLAS

Advertising Assistant: Sofia Davri (tel. +30 210-48.08.227, email: 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.



COLLECTION
Villeret



©Photograph: patriceschreyer.com

KaSSiS

Athens · 18 Voukourestiou Str. · tel. (+30) 2103641000

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

102



26. Editorial

29. Agenda

51. A-List

Τα καλύτερα νέα εστιατόρια, καταστήματα και τάσεις / The best new restaurants, shopping destinations and trends

64. Interview

Ο καλλιτεχνικός διευθυντής της Εθνικής Λυρικής Σκηνής, Γιώργος Κουμεντάκης, μιλάει στο Blue.
/ Giorgos Koumendakis, artistic director of the Greek National Opera, talks to Blue

72. Culture

Η έκθεση #TextMe_PaperFashion του ΑΤΟΠΟΣ cvc / ΑΤΟΠΟΣ cvc's "#TextMe_PaperFashion" exhibition

78. Art

Η έκθεση «Κρήτη. Αναδυόμενες πόλεις: Άπτερα - Ελεύθερα - Κνωσός. Τρεις αρχαίες πόλεις ζωντανεύουν» του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης / The Museum of Cycladic Art's exhibition "Crete. Emerging Cities: Aptera-Eleftherna-Knossos: Three Ancient Cities revived"

82. Paris

Η επιστροφή της Πόλης του Φωτός / The City of Light is back

96. Gastronomy

Φιλέματα: κέρασμα από καρδιάς / Filemata: The treats customarily served to guests are an example of Greek hospitality

102. Fashion Story

Μέτσοβο-Ιωάννινα: ταξίδι σε άλλη εποχή / Metsovo-Ioannina: Ode to a bygone era

122. Metsovo

Το διαμάντι της Ηπείρου / Epirus' mountain gem



Φωτογραφία: Μάρα Δεσούρη
Photography: Mara Desipris

Στο χιονοδρομικό κέντρο Προφήτη Ηλία, στο οροπέδιο Πολιτσές Μετσόβου / At the Profitis Ilias Ski Centre, on the Politzes Plateau near Metsovo

Φόρεμα από κεντημένο μεταξωτό τουλί, δερμάτινη ζώνη, δερμάτινες μπότες, όλα Christian Dior, Christian Dior Boutique. Μάλλινη χειροποίητη κάπα βοσκού και παραδοσιακό χράμι από το Παλαιοπωλείο-Είδη Λαϊκής Τέχνης «Μπούμπας Απόστολος»



HAPPY SPORT COLLECTION

Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS - SINCE 1860

CHOPARD BOUTIQUES

Athens · Mykonos · Santorini · Tel: +(30) 2103250555

Also available at *KaSSiS*

144



138. Music

Ηπειρώτικα μοιρολόγια / Lament from Epirus

144. Venice

Τα κρυμμένα μυστικά ανάμεσα στα κανάλια
/ The wonderful secrets hidden among its canals

158. Athens

Παγκράτι: η πιο ανερχόμενη εκτός κέντρου περιοχή της πόλης
/ Pangrati, the Greek capital's most up-and-coming neighbourhood

172. Istanbul

Ο παράδεισος των γεύσεων / Flavour paradise

186. Vienna

Τέχνη και πολιτισμός / Art and culture

190. Xanthi

Η πόλη με τα χίλια χρώματα / The city of a thousand colours

AEGEAN FILES

205. AEGEAN News

220. AEGEAN Services

230. Business Lounge

232. AEGEAN Winemakers

Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί πίσω από τις ετικέτες
/ The Greek producers behind the labels

236. Fleet

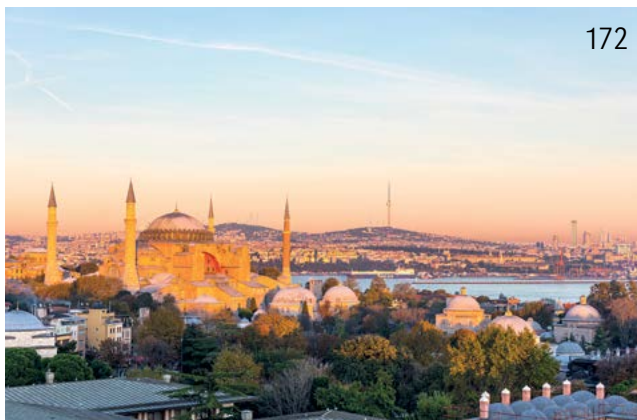
Ο στόλος της AEGEAN και της Olympic Air
/ The AEGEAN and Olympic Air fleet

238. AEGEAN Network

64



172





venetia vildiridis®

THE FOURTH GENERATION

SINCE 1902

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

www.venetiavildiridis.com


PATEK PHILIPPE
GENEVE


VACHERON CONSTANTIN

PARMIGIANI
PLEURISSE

ULYSSE NARDIN
WATCHES SINCE 1846


BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830



Καλύτερη Περιφερειακή
Αεροπορική Εταιρεία
της Ευρώπης για το 2018

Best Regional
Airline Europe 2018

Φίλες και φίλοι,

Το 2019 αποτελεί για όλους εμάς στην AEGEAN ένα συναρπαστικό ορόσημο. Γιορτάζουμε τα 20 χρόνια επιτυχημένης πορείας μας, έχοντας εισέλθει σε έναν νέο κύκλο ανάπτυξης και δημιουργίας, με την παραγγελία 46 αεροσκαφών νέας τεχνολογίας Airbus A320neo και A321neo –η μεγαλύτερη ιδιωτική επένδυση στην Ελλάδα–, τα οποία θα παραλάβουμε το διάστημα 2020-2024.

Θα αποκτήσουμε έτσι έναν από τους νεότερους και πιο σύγχρονους στόλους στην Ευρώπη, αναβαθμίζοντας περαιτέρω την «πρώτη» εικόνα της χώρας, αλλά και δίνοντας στους ανθρώπους μας τα εργαλεία που αξίζουν, γιατί εκείνοι, η εξαιρετική ομάδα της AEGEAN, θα συνεχίσουν να κάνουν τη διαφορά, την οποία ελπίζουμε ότι εισπράττετε καθημερινά. Αυτό είναι άλλωστε το όραμα που είχε θέσει πριν από 20 χρόνια, κατά την αφηγηρία της –μικρής τότε– AEGEAN, ο αείμνηστος ιδρυτής και πρόεδρος της εταιρείας, Θεόδωρος Βασιλάκης.

Η νέα μας πρόκληση είναι να βρούμε μαζί σας αυτό που χρειάζεστε, είτε σε νέους προορισμούς είτε σε νέες υπηρεσίες, σε νέα προγράμματα, αξιοποιώντας τα νέα μας εργαλεία, για να είμαστε ακόμη πιο επίκαιροι ως προς τις δικές σας ανάγκες, που εξελίσσονται και διαφοροποιούνται καθημερινά. Φυσικά, τα νέα αεροσκάφη είναι μια εξαιρετική πλατφόρμα με εξαιρετικές δυνατότητες για καινοτόμες υπηρεσίες, αλλά και με εμβέλεια που θα μας επιτρέψει να πετάξουμε σε νέους προορισμούς. Τους επόμενους μήνες, στο πλαίσιο της νέας πρωτοβουλίας Aegean YourWay, θα σας ζητήσουμε να προσθέσετε και τη δική σας άποψη, τη δική σας πινελιά στο ανανεωμένο μας προϊόν.

Σταθερή θα μείνει σίγουρα, όπως μένει από την πρώτη μέρα λειτουργίας μας, στο επίκεντρο της φιλοσοφίας μας η προσπάθεια για συνεχή αναβάθμιση της ποιοτικής ταξιδιωτικής εμπειρίας που προσφέρουμε στους επιβάτες μας.

Η AEGEAN θα συνεχίσει, επίσης, με αυξανόμενο ρυθμό και έργο να στηρίζει την επέκταση της τουριστικής περιόδου, πετώντας σε όλο και περισσότερους προορισμούς και κατά τη διάρκεια του χειμώνα, βελτιώνοντας έτσι την προσβασιμότητα της χώρας, αλλά και δίνοντας την ευκαιρία σε όλους σας να έχετε όλο τον χρόνο ακόμη πιο ενδιαφέρουσες επιλογές προορισμών για μικρές αποδράσεις. Άλλωστε, ο συνδυασμός φυσικού κάλλους, ιστορίας και πολιτισμού που χαρακτηρίζει την ελληνική γη είναι εξίσου ακαταμάχητος και τον χειμώνα. Πάρτε μια γεύση του μέσα από το τεύχος του Blue που κρατάτε στα χέρια σας και το οποίο, μεταξύ άλλων, σας ταξιδεύει από το χιονοσκεπαστο Μέτσοβο και τα παραμυθένια Ιωάννινα μέχρι τη γοητευτική Ξάνθη.

Σας ευχαριστούμε για την προτίμηση που μας δείχνετε επιλέγοντας την AEGEAN και την Olympic Air και ευχόμαστε το 2019 να είναι για όλους σας γεμάτο υγεία, δημιουργία και, φυσικά, πολλά όμορφα ταξίδια.

Ευτύχιος Βασιλάκης
Πρόεδρος

Dear Friends,

Throughout 2019, all of us at AEGEAN will be celebrating not only 20 years of successful development but also an exciting new achievement; AEGEAN has entered a new cycle of growth and development through the placement of a record-breaking order (Greece's largest private-sector investment) for 46 advanced Airbus A320neo and A321neo aircraft, to be delivered between 2020 and 2024.

In this further upgrade of our country's outstanding international image, we stand to acquire one of Europe's youngest and most modern fleets, providing our exceptional AEGEAN team with the tools they deserve and need to continue making a real difference in the services we offer, a difference which we hope you will enjoy whenever you fly with us. This was, after all, the vision established 20 years ago, when the then-modest AEGEAN first began operations, by the company's late founder and president, Theodore Vassilakis.

Our new challenge is to determine, together with you, what you require and what you desire, whether this be new destinations, new services, or new programmes, through the use of new feedback tools, so that we can stay up-to-date concerning your needs and react immediately, developing and changing daily. Naturally, the new aircraft are an exceptional platform offering great potential for innovative services and for extended range that will enable us to reach new destinations. Over the coming months, we will request, through the new Aegean YourWay initiative, that you offer your own invaluable input regarding our renewed product.

Our efforts towards the continual quality upgrade of the travel experience that we offer passengers will always remain at the core of our principles, as has been the case since the first day our operations began. In addition, AEGEAN will redouble its endeavours to support the extension of the country's tourism season by flying to even more destinations during the winter. By doing so, we will improve travel access to Greece while simultaneously giving travellers the choice of even more interesting destinations for short getaways throughout the year. After all, the winter version of the natural beauty-history-civilisation combination that defines Greece is equally irresistible. Get an idea of what awaits you by looking through this edition of Blue, which, amongst other things, will take you to snow-covered Metsovo, magical Ioannina and charming Xanthi.

We thank you all for your continued preference in choosing to fly AEGEAN and Olympic Air for your travels, and we extend our sincere wish that 2019 will be a year filled with health, creativity and, naturally, many lovely journeys for all.

Eftichios Vassilakis
Chairman

You never actually own
a Patek Philippe.
You merely look after it for
the next generation.



PATEK PHILIPPE
GENEVE

Begin your own tradition.



stella vildiridis®

THE FOURTH GENERATION

Corner of 11 Voukourestiou
& 8 El.Venizelou str · ATHENS
Tel. 2103 219408 · 2103 635145



Rousounelos

LUXURY WATCHES SINCE 1979

32 Matogianni str
MYKONOS
Tel. +30 22890 22797



Calatrava Ref. 6006G

PRIVATE BANKING SERVICES BY ALPHA BANK

We only have one Customer: You.

At Alpha Private Bank,
we aim to make you feel special at all times.
As if you were our only Customer.
We design tailored solutions for you,
always taking into account
your personal goals and aspirations.



ALPHA PRIVATE BANK

www.alphaprivate.gr

60+1days

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΞΕΝΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑΔΟΥ
/ BY XENIA GEORGIADOU



© BARDA

ΑΘΗΝΑ

Ο ΚΟΥΡΣΑΡΟΣ ΤΟΥ ΒΕΡΝΤΙ

Η όπερα «Σιμόν Μποκκανέγκρα» κατέχει ιδιαίτερη θέση στην εργογραφία του Τζουζέπε Βέρντι. Το έργο παρουσιάστηκε το 1857, όμως δεν έτυχε θερμής υποδοχής από το κοινό. Το 1881, ο συνθέτης επεξεργάστηκε εκ νέου την παρτιτούρα, παρουσιάζοντας μια αναθεωρημένη εκδοχή της όπερας, μέσω της οποίας εξέφρασε την πολιτική του σκέψη για μια Ιταλία ενωμένη. Η υπόθεση εκτυλίσσεται στη Γένοβα και αφορά την άνοδο στην εξουσία και τη δολοφονία του κουρσάρου Σιμόν Μποκκανέγκρα. Στην εντυπωσιακή παραγωγή της Βασιλικής Όπερας του Λονδίνου, που ανεβαίνει φέτος στην Εθνική Λυρική Σκηνή, ο Ελίτζα Μοσίνσκυ, ένας από τους σημαντικότερους σκηνοθέτες όπερας παγκοσμίως, κάνει συχνές αναφορές στη θνητότητα, προβάλλοντας εικόνες της θάλασσας.

* 19, 20, 22, 23, 25 και 26/01, Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος - Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος ΕΛΣ, Λεωφόρος Συγγρού 364, Καλλιθέα, www.nationalopera.gr

ATHENS

Verdi's verdict

The opera "Simon Boccanegra" holds a special place in Giuseppe Verdi's body of work. Initially presented in 1857, it was not well received by the public. In 1881, the renowned composer reworked the score to present a revised version of the opera, expressing his political thoughts on Italian unification. The story unfolds in Genoa and concerns the rise to power and assassination of the corsair Simon Boccanegra. For this impressive London Royal Opera House production, hosted by the Greek National Opera, Elijah Moshinsky, one of the world's most acclaimed opera directors, uses references to the sea to hint at mortality.

• 19, 20, 22, 23, 25 & 26/01, Stavros Niarchos Hall, Greek National Opera, Stavros Niarchos Foundation Cultural Center, 364 Syngrou, Kallithea, www.nationalopera.gr

ΕΙΚΟΝΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ

Η έκθεση «Τα Οραία του Πέραν», σε επιμέλεια της Ίριδας Κρητικού, ανασυνθέτει μέσα από φωτογραφίες, ζωγραφικά έργα και βιντεοσεγκαταστάσεις 15 εικαστικών δημιουργιών την κοσμοπολίτικη ατμόσφαιρα που χαρακτήριζε τη διάσημη συνοικία της Πόλης κατά την περίοδο της ακμής της, μιλάει για τη μεγαλειώδη αρχιτεκτονική της, αλλά και για τη διάχυτη μελαγχολία που εκπέμπουν οι σιωπηλές προσόψεις των παλιών αστικών σπιτιών.

* Έως 10/03, Κέντρο Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος», Πειραιώς 254, www.fhw.gr

Images from the past

The exhibition "The Beauties from Peran," curated by Iris Krikou, recreates – through photographs, paintings and video installations by 15 visual artists – the cosmopolitan atmosphere of the renowned old Constantinople district of Peran during its golden era, capturing its magnificent architecture as well as the sadness evoked by the silent facades of the old townhouses.

• To 10/03, Hellenic Cosmos Cultural Centre, 254 Pireos, www.fhw.gr



©ΕΙΡΗΝΗ ΒΟΓΙΑΤΖΗ



© ELENI MYLONAS

ΣΕ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΓΛΩΣΣΑ

Η Άλεξ Μυλωνά εισάγεται στη Σχολή Καλών Τεχνών της Αθήνας το 1945 και σπουδάζει γλυπτική, με καθηγητή τον Μιχάλη Τόμπρο. Το έργο της, γλυπτά σε μάρμαρο, χαλκό, σίδηρο και μπρούντζο, αλλά και τα σχέδιά της και οι πίνακες ζωγραφικής μαρτυρούν τις αποστάσεις που διήνυσε από την παράδοση έως τη μοντερνικότητα και από την αναπαράσταση έως την αφαίρεση. Η έκθεση «Άλεξ Μυλωνά. Αναδρομική», σε επιμέλεια Γιάννη Μπόλη, φωτίζει τις αναφορές της σπουδαίας εικαστικού τόσο στον ελληνικό πολιτισμό όσο και στη μεγάλη ευρωπαϊκή γλυπτική παράδοση και υπογραμμίζει την πειραματική της διάθεση σε τεχνικές και υλικά.

* Έως τον Μάιο του 2019, MOMus - Μουσείο Άλεξ Μυλωνά, πλατεία Αγίων Ασωμάτων 5, Θησείο, www.museumalexmylona.blogspot.gr

Personal style

Alex Mylona enrolled at the Athens School of Fine Arts in 1945 and studied sculpture under Professor Michalis Tombros. Her body of work – marble, copper, iron and bronze sculptures, as well as drawings and paintings – shows the distance she covered from tradition to modernity and from realism to abstraction. The exhibition "Alex Mylona: Retrospective", curated by Yannis Bolis, sheds light on this prominent sculptor's references to Greek civilisation and Europe's major sculpting traditions, while also highlighting her willingness to experiment with new techniques and materials.

• To May 2019, MOMus - Museum Alex Mylona, Agion Asmaton Square, Thiseio, www.museumalexmylona.blogspot.gr

ΝΕΑ ΕΡΓΑ

Εν αναμονή της πλήρους λειτουργίας του, το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης προσκαλεί το κοινό να γνωρίσει τα «Νέα Αποκτήματα», τα οποία ενίσχυσαν τη μόνιμη συλλογή του μουσείου κατά την περίοδο 2017-2018. Ιστορικά και σύγχρονα έργα 22 καλλιτεχνών, προερχόμενα από δωρεές είτε δημιουργιών είτε σημαντικών Ελλήνων συλλεκτών, υπογραμμίζουν κομβικά ζητήματα της σύγχρονης πραγματικότητας, όπως η άνευρη καθημερινότητα και η διαχείριση του παρελθόντος, και προσθέτουν νέες κατευθύνσεις στο πεδίο της έρευνας γύρω από ζητήματα της σύγχρονης τέχνης.

* Έως 20/01, Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, Λεωφόρος Καλλιρρόης και Αμβροσίου Φραντζή (πρώην εργοστάσιο Φιξ), www.emst.gr

Adding to the collection

In anticipation of its upcoming full-scale launch, the National Museum of Contemporary Art invites the public to become acquainted with "New Acquisitions," pieces added to the museum's permanent collection during 2017 and 2018. Historical and contemporary works by 22 artists, donated by prominent Greek collectors and artists, highlight crucial aspects of modern reality such as the spiritless nature of daily routine and the conscious management of the past, while also providing new insights into contemporary art issues.

• To 20/01, National Museum of Contemporary Art, Kallirrois & Amvrosiou Frantzi, www.emst.gr



DIMITRA VAMALI © EMST

HUBLOT



GOFAS
JEWELRY

ATHENS 3, Stadiou St., Syntagma Sq., T. +30 210 3317 540

THESSALONIKI 9, Aristotelous Sq., T. +30 2310 279703

MYKONOS 43, Matogianni st., T. +30 22890 24521

ATHENS INTER. AIRPORT Intra Schengen-Area B, T. +30 210 3533 627

www.gofas.gr

hublot.com • f • t • i

Big Bang Meca-10 Magic Gold.
Case crafted using a scratch-resistant 18K gold alloy invented and patented by Hublot: Magic Gold. In-house manual movement, with a 10-day power reserve and an innovative architecture inspired by Meccano-type design. Limited edition of 200 pieces.

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ

Η έκθεση «Μετά τη Βαβέλ», σε επιμέλεια της Άννας Καφέτση, διευθύντριας του annexM, του Κέντρου Εικαστικών Τεχνών του Μεγάρου Μουσικής Αθηνών, πραγματοποιείται στο πλαίσιο της δράσης «Αθήνα 2018, Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου». Περισσότερα από 100 έργα, σε ευρεία γκάμα εκφραστικών μέσων, 25 διεθνώς αναγνωρισμένων καλλιτεχνών καταλαμβάνουν τέσσερα επίπεδα του Μεγάρου. Κοινός τους παρονομαστής είναι τα βιβλία και τα κείμενα μέσα από τη φυσική, την υβριδική ή την άυλη παρουσία τους.

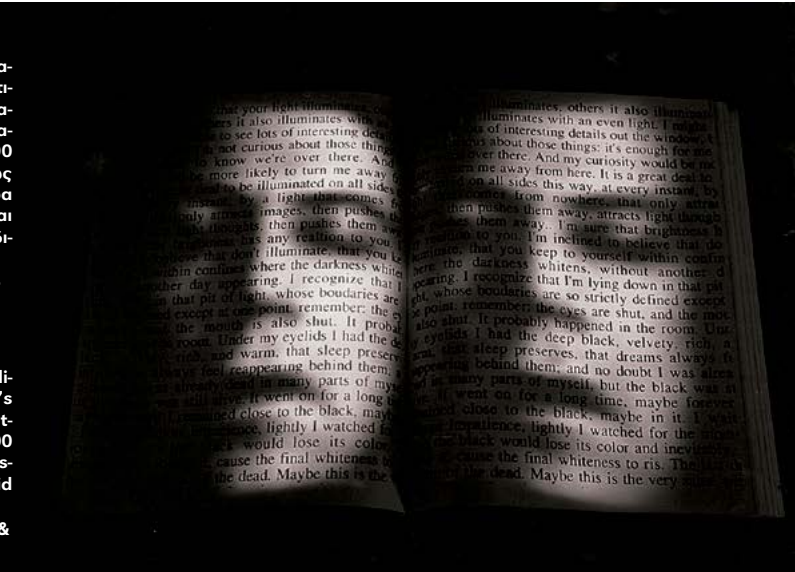
• Έως 10/03, Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, Βασιλίσσης Σοφίας και Κόκκαλη, annexm.megaron.gr

Dynamic presence

The exhibition "After Babel," curated by Anna Kafetsi, director of annexM, the Megaron-Athens Concert Hall's new visual arts centre, is part of the events celebrating "Athens 2018 World Book Capital." More than 100 works by 25 internationally renowned artists are on display; books and their texts, through their physical, hybrid or intangible presence, are the common denominator.

• To 10/03, Megaron-Athens Concert Hall, Vasilisis Sofias & 1 Kokkali, annexm.megaron.gr

GARY HILL. COURTESY THE ARTIST



ΟΙ ΕΙΚΟΝΕΣ ΤΟΥ ΛΑΠΠΑ

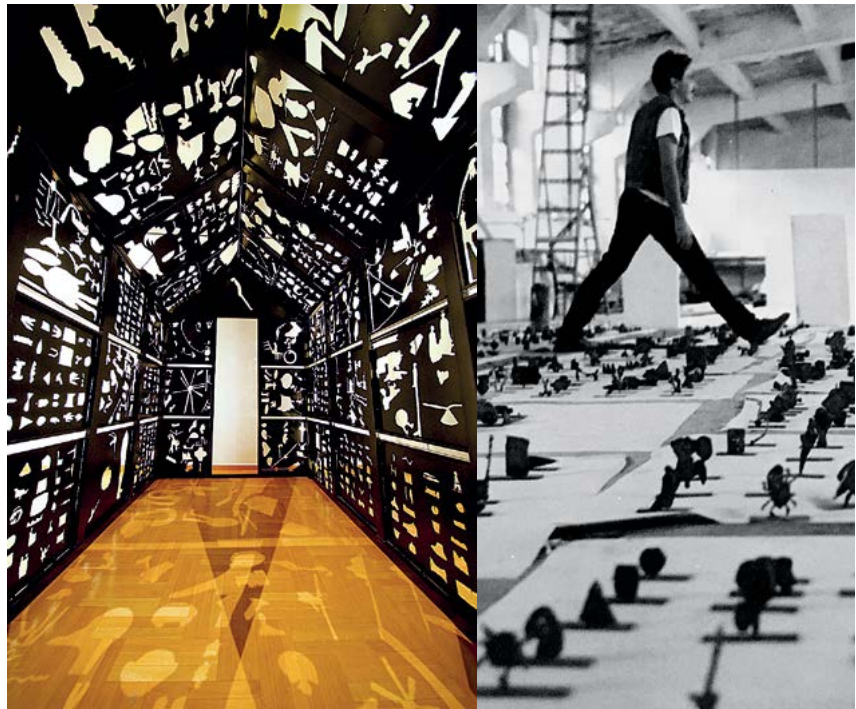
Η έκθεση «Εγκιβωτισμός-Μαρρεμονδε» εγκαινιάζει τον αθηναϊκό χώρο της γκαλερί Citronne. Τριάντα χρόνια μετά την πρώτη παρουσίαση στην Μπιενάλε του Σάο Πάολο και μετά την ολοκλήρωσή του στο Aperto της 43ης Μπιενάλε της Βενετίας, το «Μαρρεμονδε» του Γιώργου Λάππα, το εμβληματικό έργο της μεταπολεμικής ελληνικής γλυπτικής, μας υπενθυμίζει την ιστορία της ανθρωπότητας. Εκκινώντας από τα προσωπικά του βιώματα και τα αναριθμητά ταξίδια του, ο κορυφαίος Έλληνας δημιουργός επιχειρείσει «μια συρραφή σπαρμένων εικόνων πολιτισμού», όπως σημειώνει η καταξιωμένη εικαστικός και σύτροφος του καλλιτέχνη, Αφροδίτη Λίτη.

* Έως 28/02, γκαλερί Citronne, Πατριάρχου Ιωακείμ 19, www.citronne.com

Lappas and the world

Citronne Gallery, based on the island of Poros, is launching its Athens space with the exhibition "Encapsulation-Mappemonde." Thirty years after it was first presented at the Sao Paulo Biennale and following its completion at the Aperto of the 43rd Venice Biennale, George Lappas' "Mappemonde," an iconic postwar Greek artwork, serves as a reminder of humanity's history. The leading Greek artist sought to create a "stitching of cropped images of civilisation," in the words of renowned artist Aphrodite Liti, Lappas' partner.

• To 28/02, Citronne Gallery, 19 Patriarchou Ioakeim, www.citronne.com



ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ ΟΜΟΡΦΗ

Η έκθεση «Φωτογραφίες της Δράμας και του υπέροχου κόσμου της» αποτυπώνει σε φωτογραφικά κάρδα τη μοναδική ομορφιά του «βιότοπου» της Ανατολικής Μακεδονίας. Η εκθεσιακή αφήγηση αναδεικνύει τη συμβολή του τόπου στην ιστορία, στον αθλητισμό, στον πολιτισμό και στον οικολογικό πλούτο της Ελλάδας. Οι φωτογραφίες αποτελούν επιλογές από το ομώνυμο φωτογραφικό λεύκωμα.

* Έως 10/02, Μουσείο Μπενάκη, Πειραιώς 138 και Ανδρονίκου, www.benaki.gr

Timeless beauty

The exhibition "Photographs of Drama and its Wonderful World" depicts the unique natural beauty of this regional unit of eastern Macedonia. The show highlights the contribution of Drama to Greece's history, culture, sports and ecological wealth. The photographs on show are selections from the book of the same name.

• Until 10/02, Benaki Museum, 138 Pireos & Andronikou, www.benaki.gr



J. AMIEL, ΓΕΝΙΚΗ ΑΠΟΨΗ ΤΗΣ ΠΛΑΤΕΙΑΣ. ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ 1920 ΣΥΛΛΟΓΗ ΕΥΣΤΡΑΤΟΥΤ, ΚΑΣΣΕΡΩΝ

FRANCK MULLER

GENEVE



7042 L DT REL ECLIPSE
LIMITED EDITION

Master of complications

Athens: Voukourestiou 21, tel. 2103628003 Mykonos: Tria Pigadia, tel. 2289022922
info@fmathens.com

Also available at *KaSSiS* Boutiques in Athens

www.kassis.net

Ο ΧΤΥΠΟΣ ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΑΣ

Ο Ουίλιαμ Φορσάιθ, ο χορογράφος που επαναπροσδιόρισε το μπαλέτο και ανανέωσε το λεξιλόγιό του, παρουσιάζει την παράσταση «A Quiet Evening of Dance». Ο Αμερικανός δημιουργός αναθέτει σε επτά χορευτές, στενοούς συνεργάτες του, να ανέβουν στη γυμνή από σκηνικά Κεντρική Σκηνή της Στέγης και να αφηγηθούν ιστορίες βαθιάς επικοινωνίας με τα σώματά τους, με μοναδικό ήχο την αναπνοή τους. Από τις τέσσερις χορογραφίες, οι δύο είναι αναβιώσεις παλαιότερων έργων και οι υπόλοιπες νέες δημιουργίες. Το πρόγραμμα είναι διεθνής συμπαραγωγή της Στέγης.

• Από 06 έως 10/02, Στέγη Ιδρύματος Ωνάση, Λεωφόρος Συγγρού 107, www.sgt.gr

To the beat of the heart

William Forsythe, the choreographer who re-defined ballet and renewed the genre's artistic vocabulary, presents the production "A Quiet Evening of Dance." The American artist assigns seven dancers, all close collaborators, the task of making entries onto an empty Onassis Cultural Centre stage, free of sets, to narrate profoundly communicative stories with their bodies, dancing without musical accompaniment. Of the production's four choreographies, two are older works and the other two are new creations. This performance is an international Onassis Cultural Centre co-production.

• 06-10/02, Onassis Cultural Centre, 107 Syngrou, www.sgt.gr



© BILL COOPER

ΜΙΑ ΡΟΔΙΤΙΣΣΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Το Ίδρυμα Β. & Μ. Θεοχαράκη προβάλλει μέσα από εκθεσιακά αφιερώματα σημαντικές συλλογές της Ελλάδας, που συμβάλλουν στην ανάδειξη της φυσιογνωμίας της νεοελληνικής τέχνης. Ο Τάκης Μαυρωτάς, διευθυντής του εικαστικού προγράμματος του ιδρύματος και επιμελήτης της έκθεσης «Η Πολύτιμη Συλλογή της Πινακοθήκης Ρόδου στην Αθήνα», σταχυολογεί 100 πίνακες από ένα σύνολο 1.400 έργων του ροδίτικου μουσείου, δίνοντας έμφαση στη δεκαετία του '30. Εκτίθενται, μεταξύ άλλων, ζωγραφικά έργα των: Γιάννη Μόραλη, Γιάννη Τσαρούχη, Νίκου Χατζηκυριάκου-Γκίκα, Νίκου Εγγονόπουλου, Γιώργου Μπουζιάνη.

* Από 06/02 έως 12/05, Ίδρυμα Εικαστικών Τεχνών & Μουσικής Β & Μ Θεοχαράκη, Βασιλίσσης Σοφίας 9 και Μέρλιν 1, www.thf.gr

From Rhodes with love

The B&M Theocharakis Foundation showcases important Greek collections that have helped to highlight contemporary Greek art. Takis Mavrotas, director of the foundation's visual arts programme and curator of the exhibition "The Precious Collection of the Rhodes Gallery in Athens," has culled 100 paintings from a total of 1,400 works at the Rhodes Gallery, placing an emphasis on the 1930s. Featured artists include Yiannis Moralis, Yannis Tsarouchis, Nikos Hadjikyriakos-Ghika, Nikos Engonopoulos and Giorgos Bouzianis.

• 06/02-12/05, B&M Theocharakis Foundation for the Fine Arts & Music, 9 Vasilisis Sofias & 1 Merlin, www.thf.gr



Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΩΣ ΠΗΓΗ ΕΜΠΝΕΥΣΗΣ

Η έκθεση με τίτλο «Πρόσωπα/ Άνθρωποι» συγκεντρώνει έργα σημαντικών σύγχρονων καλλιτεχνών από τη διεθνή σκηνή. Πρόσωπα ανέκφραστα ή γεμάτα συναισθήματα, που αντανακλούν σκέψεις και όνειρα, σώματα που στέκουν ως μάρτυρες μικρών καθημερινών στιγμών. Εκτίθενται, μεταξύ άλλων, έργα των: Ρίτα Άκερμαν, Νομπουγιόσι Αράκι, Μωρίς Γκανίς, Ναν Γκόλντιν, Τρέισι Μόφατ, Μπιλ Όουενς, Κάθριν Όπι, Μανταλίνα Ψωμά.

* Έως 28/02, Αθήουσα Τέχνης Ρεβέκκα Καμχή, Λεωνίδου 9, Μεταξουργείο, www.rebeccacamhi.com

People as a source of inspiration

The exhibition "Faces/People" presents work by prominent contemporary artists from the international circuit. Expressionless or emotion-filled faces reflect thoughts and aspirations; bodies stand caught in trivial everyday moments. The collection on show includes work by Rita Ackermann, Nobuyoshi Araki, Maurice Ganis, Nan Goldin, Tracey Moffatt, Bill Owens, Catherine Opie and Mandalina Psoma.

• To 28/02, Rebecca Camhi Gallery, 9 Leonidou, Metaxourgeio, www.rebeccacamhi.com



© ΜΟΥΣΕΙΟ ΝΕΟΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΑΘΗΝΩΝ ΡΟΔΙΩΝ



Every piece of jewelry has a story to tell...



LALAOUNIS

© ΣΙΔΚΡΑΤΗΣ ΜΑΥΡΟΜΜΑΤΗΣ



ΑΡΧΑΙΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ

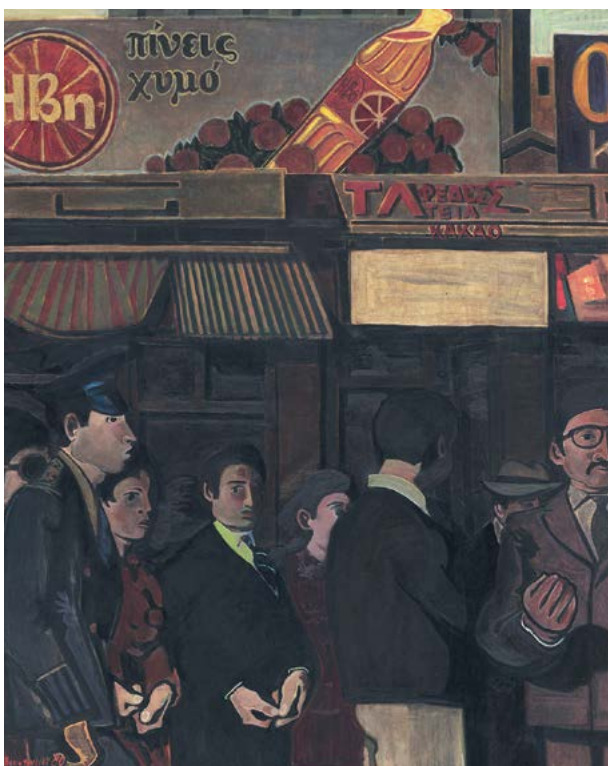
Διακοσμητικά στοιχεία σε μετόπες αρχαίων ναών, πτυχώσεις από «μαρμάρινα» ενδύματα αγαλμάτων, λεπτομέρειες από την εικονογραφία μελανόμορφων αγγείων. Οι λήψεις του διεθνούς φήμης φωτογράφου Σωκράτη Μαυρομμάτη αναδεικνύουν λεπτομέρειες αθέατες στο γυμνό μάτι. Η έκθεση «Αποσπάσματα» περιλαμβάνει μια επιλογή από ασπρόμαυρες και έγχρωμες φωτογραφίες έργων που προέρχονται από αρχαιολογικούς χώρους της Ελλάδας και μουσειακά ιδρύματα.

• Έως 27/01, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης - Βίλα Καπαντζή, Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 108, www.miet.gr

Ancient detail

Decorative elements on ancient temple metopes, folds and creases in marble statues and details from painted pottery are captured and magnified by the lens of internationally renowned photographer Socrates Mavrommatis for an exhibition titled "Fragments," which includes a series of photographs taken at archaeological sites and museums in Greece. His photography often captures aspects invisible to the naked eye.

• To 27/01, National Bank of Greece Cultural Foundation, Villa Kapandji, 108 Vasilisis Olgas, www.miet.gr



© ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΕΛΟΓΛΙΟΥ ΙΔΡΥΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΩΝ Α.Π.Θ.

ΡΟΜΑΝΤΙΚΟΣ ΡΕΑΛΙΣΜΟΣ

Το Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών τιμά τον Λουκά Βενετούλια μέσα από την αναδρομική έκθεση «Ένας ρομαντικός ρεαλιστής». Το αφιέρωμα σε αυτόν τον σημαντικό εκπρόσωπο της σύγχρονης ελληνικής τέχνης, η πορεία του οποίου είναι άρρηκτα δεμένη με την πνευματική κίνηση της Θεσσαλονίκης, περιλαμβάνει περισσότερα από 200 έργα (λάδια, ακρυλικά σε μουσαμά και σχέδια σε μελάνι) που χρονολογούνται από το 1950 έως το 1980 και προβάλλουν πολλά από τα θέματα με τα οποία καταπίστηκε εικονογραφικά, όπως τα καρνάγια και το αστικό τοπίο της Θεσσαλονίκης.

• Από 29/01 έως 31/03, Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών ΑΠΘ, Αγίου Δημητρίου 159Α, www.teloglion.gr

Romantic realism

The Teloglion Fine Arts Foundation pays homage to Lucas Venetoulis through a retrospective exhibition titled "A Romantic Realist." The tribute to this important exponent of contemporary Greek art (the course of which is inextricably linked to the Thessaloniki art scene) includes more than 200 works – oils and acrylics on canvas, ink drawings – dating from 1950 through to 1980, and showcases many of the artist's favorite themes, including small shipyards and urban scenes from Thessaloniki.

• 29/01-31/03, Teloglion Fine Arts Foundation, Aristotle University of Thessaloniki, 159A Agiou Dimitriou, www.teloglion.gr

ΠΙΣΤΗ ΑΝΤΙΓΡΑΦΗ

Η σημασία της πιστής ή δημιουργικής αναπαραγωγής έργων της αρχαιότητας είναι το θέμα της περιοδικής έκθεσης «Αντιγράφοντας (στο Παρελθόν: Ιστορίες Αντιγραφής και Έμπνευσης)». Τι αντιγράφαν οι αρχαίοι και γιατί; Πώς ανιχνεύεται ο αρχαίος ελληνικός πολιτισμός στη δυτική τέχνη; Εκατόν δέκα αντικείμενα, τα οποία εκπροσωπούν 5.000 χρόνια τέχνης στον ελληνικό κόσμο, από την Πρωτοκυκλαδική Εποχή έως τον 20ό αιώνα, μιλούν για την έννοια της αντιγραφής, είτε ως ελεύθερη ανάγνωση του αρχέτυπου είτε ως πιστή μίμησή του.

• Έως 24/11/2019, Αρχαιολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης, Μανόλη Ανδρόνικου 6, www.amth.gr

Faithful reproduction

The significance of faithfully or creatively reproduced works of antiquity is the subject of the temporary exhibition "Copying (In) the Past: Imitation and Inspiration Stories." What did the ancients choose to reproduce, and why? How can ancient Greek civilisation be traced in Western art? These questions are raised by an exhibition presenting 110 items covering 5,000 years of art in the Hellenic world, from the early Cycladic period to the 20th century and addressing the definition of reproduction over the ages, either as a loose reinterpretation of original work or as a faithful reproduction.

• To 24/11/2019, Archaeological Museum of Thessaloniki, 6 Manoli Andronikou, www.amth.gr



© 2018 ΥΠΠΟΙΑ ΑΡΧΕΙΟ ΑΜΘ. PHOTO: Ο. ΚΟΥΡΑΚΗΣ

WE
MAKE
LIGHT



Nammos Village | Mykonos

IFILIGHTING.COM

architectural
lighting works

IFI

Ayias. Paraskevis 128, 15232 Chalandri, Athens | info@ifilighting.com



ΗΡΑΚΛΕΙΟ

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΟΛΕΜΟ

Ο Κρητικός Στέλιος Αμανάκης φτάνει στη Μασσαλία τον Οκτώβριο του 1914 και κατατάσσεται στη Λεγεώνα των Ξένων. Η έκθεση «Στέλιος Αμανάκης. Πολεμώντας στο Δυτικό Μέτωπο», η οποία πραγματοποιείται στο πλαίσιο του επετειακού αφιερώματος που διοργανώσε η Εταιρεία Κρητικών Ιστορικών Μελετών για τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, παρουσιάζει μετάλλια, παράσημα, έγγραφα και φωτογραφίες του νεαρού στρατιώτη σχετικά με τη δράση του στη διάρκεια του πολέμου.

• Έως 31/01, Ιστορικό Μουσείο Κρήτης, Οίκος Α. & Μ. Καλοκαιρινού, Σοφοκλή Βενιζέλου 27 / Λυσιμάχου Καλοκαιρινού 7, www.historical-museum.gr

HERAKLION War stories

Cretan Stelios Amanakis arrived in Marseille in October of 1914 and joined the French Foreign Legion. The exhibition "Stelios Amanakis: Fighting on the Western Front," held as part of a World War I anniversary tribute organised by the Society of Cretan Historical Studies, displays documents, photographs and military decorations that shed light on the young soldier's endeavours during the war.

• To 31/01, Historical Museum of Crete, A & M Kalokerinos House, 27 Sofokli Venizelou / 7 Lysimahou Kalokerinou, www.historical-museum.gr

ΡΟΔΟΣ ΤΟΠΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

Ο σπουδαίος Έλληνας ζωγράφος και χαράκτης Βάλιας Σεμερτζίδης αγαπούσε τη Ρόδο σαν δεύτερη πατρίδα του και συχνά αποτύπωνε στα έργα του εικόνες από την καθημερινότητα και τις παραδόσεις του τόπου. Μια επιλογή από αυτά τα έργα, αντιπροσωπευτικά όλων των σταθμών της μακρόχρονης διαδρομής του, δώρισε στο Μουσείο Νεοελληνικής Τέχνης του Δήμου Ρόδου η οικογένεια του δημιουργού, θέλοντας έτσι να ενδυναμώσει και να υπογραμμίσει τα συναισθήματα που έτρεφε ο καλλιτέχνης για το πανέμορφο νησί.

• Μουσείο Νεοελληνικής Τέχνης του Δήμου Ρόδου - Νεστοριδείο Μέλαθρο, πλατεία Γ. Χαρίτου, τηλ. 22410-43780

RHODES Adopted island

Celebrated Russian-born Greek painter and engraver Valias Semertzidis loved Rhodes like a second homeland and often depicted in his work everyday scenes and traditions from the island. Selections from his body of work, representing all the stages of a long career, were donated to the Municipality of Rhodes Modern Greek Art Museum by the artist's family, who wished to further underline the affection he felt for this lovely island. • Municipality of Rhodes Modern Greek Art Museum, Nestorideio Melathro, Gavriil Haritou Square, tel. 22410-43780.

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΕΝΤΟΝΑ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑΤΑ

Η έκθεση «Τάσος Μαντζαβίνος. Ποιτής και Έρωσ» αναδεικνύει μέσα από τις επιλογές των έργων όλα τα στοιχεία της τέχνης του Επτανήσιου καλλιτέχνη. Μεγάλοι πίνακες, με εξπρεσιονιστικά χρώματα και σαφείς αναφορές στην παράδοση, ερευνούν την ανήσυχη φύση του ανθρώπου, ο οποίος ταλαντεύεται πάντα ανάμεσα στα άκρα: τη συντροφικότητα και τη μοναξιά, την ψυχή και το σώμα, το πνεύμα και την ύλη. Στην έκθεση συμμετέχουν δανείζοντας έργα οι συλλέκτες Σωτήρης Φέλιος, Γιώργος Βογιατζόγλου, Χρίστος Χριστοφής και Χριστίνα Αγγελή-Βενέτη.

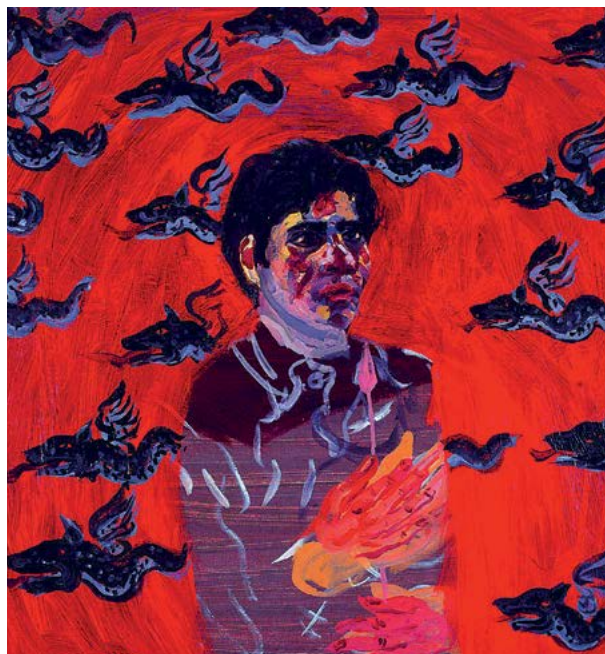
• Έως 13/01, Πινακοθήκη Δήμου Κέρκυρας, Παλαιά Ανάκτορα (Αγίων Μιχαήλ και Γεωργίου), www.artcorfu.gr

CORFU

Intense feelings

The exhibition "Tassos Mantzavinos: Poet and Love" highlights, through a selection of paintings, all of the aspects embodied in the work of this Ionian artist. Large-scale paintings, expressive in colour and carrying explicit references to tradition, explore the restless nature of mankind, ceaselessly battling and swinging between opposing concepts – companionship and loneliness, body and soul, spirit and matter. Collectors Sotiris Felios, Giorgos Vogiatzoglou, Christos Christofis and Christina Angeli-Veneti loaned the works for this exhibition.

• To 13/01, Corfu Municipal Art Gallery, Old Palace (St Michael and St George), www.artcorfu.gr





**WE
MAKE
LIGHT**

© CITY OF AMSTERDAM



ΑΜΣΤΕΡΝΤΑΜ Η ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ ΤΟΥ ΡΕΜΠΡΑΝΤ

Το 2019 συμπληρώνονται 350 χρόνια από τον θάνατο του Ρέμπραντ. Η έκθεση «All the Rembrandts» παρουσιάζει 22 πίνακες, 60 σχέδια και περισσότερα από 300 έξοχα χαρακτικά από τις μόνιμες συλλογές του Rijksmuseum, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη ματιά στο έργο του μεγάλου Ολλανδού ζωγράφου. Το αφιέρωμα στον σημαντικότερο εκπρόσωπο της Χρυσής Εποχής της ολλανδικής ζωγραφικής ερευνά διαφορετικές πτυχές της διαδρομής του.

- Από 15/02 έως 10/06, Rijksmuseum, www.rijksmuseum.nl

AMSTERDAM Rembrandt's painting

Timed for 2019 to mark the 350th anniversary of Rembrandt's death, the "All the Rembrandts" exhibition presents 22 paintings, 60 drawings and over 300 superb engravings from the Rijksmuseum's permanent collection. The selections featured in this tribute provide an all-encompassing look at Rembrandt's work and explore various aspects of the artistic course of the most prominent exponent of the Dutch Golden Age of painting.

- 15/02-10/06, Rijksmuseum, www.rijksmuseum.nl

© LEE MILLER ARCHIVES, EAST SUSSEX, ENGLAND



ΒΑΡΚΕΛΩΝΗ Η ΘΗΛΥΚΗ ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ ΣΟΥΡΕΑΛΙΣΜΟΥ

«Προτιμώ να τραβάω φωτογραφίες παρά να απεικονίζομαι σε αυτές», δήλωνε η Αμερικανίδα φωτογράφος Λι Μίλερ. Μολονότι ξεκίνησε την καριέρα της ως μοντέλο, εξελίχθηκε σε μία από τις σημαντικότερες καλλιτέχνιδες του σουρεαλιστικού κινήματος. Η έκθεση «Lee Miller and Surrealism in Britain» επικεντρώνεται στο διάστημα που εκείνη έζησε στο Λονδίνο, λειτουργώντας ως πρέσβειρα του ρεύματος που την ανέδειξε. Έργα των Χαάν Μιρό, Μαξ Ερνστ, Λεονόρα Κάρινγκτον, Ιβ Τανγκί, αλλά και φωτογραφίες δικές της, υπογραμμίζουν τη συμβολή της στη διάδοση του σουρεαλισμού.

- Έως 20/01, Joan Miro Foundation, www.fmirobcn.org

BARCELONA Surrealism's feminine side

"I'd rather take a picture than be one," American photographer Lee Miller once said. Although she began her career as a model, Miller went on to become one of the most prominent artists of the surrealist movement. The exhibition "Lee Miller and Surrealism in Britain" focuses on the period when she was living in London, serving as an ambassador of the movement that had brought her to the fore. Work by Joan Miro, Max Ernst, Leonora Carrington and Yves Tanguy, as well as photography by Miller, highlight her contribution to the dissemination of surrealism in the UK.

- To 20/01, Joan Miro Foundation, www.fmirobcn.org

BIENNH

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΓΟΥΕΣ ΑΝΤΕΡΣΟΝ

Χειροτεχνήματα ανωνύμων από μακρινές γωνιές του κόσμου στέκονται δίπλα σε έργα που έχουν φιλοτεχνήσει αυθεντίες της ευρωπαϊκής τέχνης. Κοσμήματα και αγγεία που φυλάσσονταν σε βιτρίνες μόνα τους, συνδυάζονται, στο πλαίσιο της περιοδικής έκθεσης «Spitzmaus Mummy in a Coffin and other Treasures», με αντικείμενα μικρότερης αξίας. Η έκθεση του Kunsthistorisches Museum, σε επιμέλεια του Αμερικανού κινηματογραφιστή Γουές Άντερσον και της συντρόφου του, συγγραφέως και εικονογράφου Τζουμάν Μαλούφ, προτείνει έναν ενστικτώδη τρόπο για να αντιληφθεί κάποιος τις συνάψεις μεταξύ έργων τέχνης που ανήκουν σε διαφορετικές χρονικές περιόδους.

- Έως 28/04, Kunsthistorisches Museum Wien, www.khm.at

VIENNA

The world of Wes Anderson

Handicraft items by unknown figures from faraway places around the world are juxtaposed with works created by masters of European art. Jewellery and pottery previously showcased in separate displays are combined with items of lesser worth in "Spitzmaus Mummy in a Coffin and other Treasures." Curated by American filmmaker Wes Anderson and his partner, writer and illustrator Juman Maouf, this latest Kunsthistorisches Museum temporary exhibition draws its content from the museum's rich collection and offers an alternative way of understanding the connections between works of art hailing from different periods.

- To 28/4, Kunsthistorisches Museum Wien, www.khm.at



© KHM-MUSEUMSVERBAND



**EXPLORING BY INSTINCT,
NOT BY 'MUST DOS':
PRICELESS**

Discover what Greece has to offer beyond the ordinary. Your Mastercard[®] is always welcome and accepted everywhere.



mastercard.

ΒΡΥΞΕΛΛΕΣ

ΤΑΡΑΓΜΕΝΟΙ ΚΑΙΡΟΙ

Η έκθεση «Berlin 1912-1932» εστιάζει στο κοσμοπολίτικο Βερολίνο μέσα από 200 έργα – φωτογραφίες, σχέδια, γλυπτά, πίνακες, αρχιτεκτονικές μακέτες και φιλμ – τα οποία περιγράφουν μία από τις πιο κομβικές στιγμές της σύγχρονης ιστορίας σε ένα περιβάλλον όπου τα αντίθετα, όπως η κρίση και η ουτοπία, συνυπήρχαν, τροφοδοτώντας με διαφορετικά ερεθίσματα την τέχνη. Παρουσιάζονται, μεταξύ άλλων, έργα των Ότο Ντιξ, Ερνστ Λούντβιχ Κίρχνερ, Μαξ Μπέκμαν, Καζιμίρ Μάλεβιτς, Αλεξάντερ Ροντσένκο.

• Έως 27/01, Royal Museums of Fine Arts of Belgium, www.fine-arts-museum.be

BRUSSELS

Troubled times

The exhibition “Berlin 1912-1932” focuses on cosmopolitan Berlin through 200 works – photographs, drawings, sculptures, paintings, architectural models and films – that present one of the most pivotal periods of modern history, a time during which opposing themes such as crisis and utopia stimulated artistic creativity. Work by Otto Dix, Ernst Ludwig Kirchner, Max Beckmann, Kazimir Malevich and Aleksandr Rodchenko, amongst others, are featured.

• To 27/01, Royal Museums of Fine Arts of Belgium, www.fine-arts-museum.be



© ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ ΤΕΧΝΗΣ- ΣΥΛΛΟΓΗ ΚΩΣΤΑΚΗ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ

ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΗ ΤΕΧΝΗ

Τα κινήματα της Ρωσικής Πρωτοπορίας επέδρασαν με την αισθητική και την τόλμη τους στην τέχνη της μοντέρνας εποχής. Η έκθεση «Dreaming the Future. Russian Avant-garde Art and Design» προβάλλει, μέσα από 513 έργα από το Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης- Συλλογή Κωστάκη, το All-Russian Museum of Decorative Arts και το Multimedia Art Museum στη Μόσχα, μία από τις πιο συναρπαστικές περιόδους στην ιστορία της τέχνης. Οι τεχνολογικές εξελίξεις και οι δραματικές αλλαγές στον κοινωνικό ιστό της ρωσικής κοινωνίας στις αρχές του 20ού αιώνα καθρεφτίστηκαν σε έργα που καταργούσαν τους ισχύοντες μέχρι τότε καλλιτεχνικούς κώδικες.

• Έως 01/04, Sabanci University Sakip Sabanci Museum, www.sakipsabancimuzesi.org

ISTANBUL

Pioneering art

The exhibition “Dreaming the Future: Russian Avant-garde Art and Design” brings one of the most exciting periods in the history of modern art to life through 513 works from the Museum of Modern Art–Costakis Collection in Thessaloniki, the All-Russian Museum of Decorative, Applied and Folk Art, and the Multimedia Art Museum in Moscow. The technological advancements and the dramatic changes experienced in the fabric of Russian society during the early 20th century were reflected in works that overthrew the artistic precepts of the time.

• To 01/04, Sabanci University Sakip Sabanci Museum, www.sakipsabancimuzesi.org



GEORGE SCHOLZ, NIGHTLY NOISE, 1919. PRIVATE COLLECTION, CHICAGO, USA @ COURTESY OF SOTHEBY

ΛΟΝΔΙΝΟ

Ο ΑΝΑΝΕΩΤΗΣ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΜΟΔΑΣ

Η έκθεση «Christian Dior: Designer of Dreams» αποδίδει μέσα από 11 θεματικές ενότητες το αισθητικό όραμα του Κριστιάν Ντιόρ και τιμά τους έξι καλλιτεχνικούς διευθυντές που τον διαδέχθηκαν, ανανεώνοντας μέσα στα χρόνια το προφίλ του ιστορικού οίκου. Το αφιέρωμα στον σπουδαίο μόδιστρο αναδεικνύει μέσα από 500 αντικείμενα – δημιουργίες υψηλής ραπτικής, αξεσουάρ, αρώματα, εικονογραφήσεις, περιοδικά, φωτογραφίες μόδας, make up, φιλμ– τις κύριες πηγές έμπνευσής του, όπως ήταν η κηπουρική, οι διακοσμητικές τέχνες του 18ου αιώνα και τα ταξίδια.

• Από 02/02 έως 14/07, Victoria & Albert Museum, www.vam.ac.uk

LONDON

Christian Dior's dreams

The exhibition “Christian Dior: Designer of Dreams” reproduces, through its 11 sections, the aesthetic vision possessed by this daring French fashion designer even as it honours the six artistic directors who succeeded him and kept rejuvenating the profile of his historic fashion house over the years. The tribute to this celebrated fashion designer highlights, through 500 items – haute couture creations, accessories, perfumes, illustrations, magazines, fashion photography, make-up and film footage – the main sources of his inspiration, including gardening, 18th-century decorative art and travel.

• 02/02-14/07, Victoria & Albert Museum, www.vam.ac.uk



CHRISTIAN DIOR WITH MODEL SYLVIE, CIRCA 1948. COURTESY OF CHRISTIAN DIOR

K O N A

B Y H Y U N D A I



red dot award 2018
winner

Το οδηγείς. Σε συναρπάζει.

KONA by Hyundai. Από 16.590€



5 ΕΤΗΣ
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ
ΧΩΡΙΣ ΟΡΙΟ ΧΛΜ

Η 5ετής Εργοστασιακή Εγγύηση Απεριορίστων Χιλιομέτρων της Hyundai ισχύει 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

BALTHUS, LE CHAT AU MIROIR III, 1989-1994. COLECCION PRIVADA, ASIA, BALTHUS, 2018



ΜΑΔΡΙΤΗ

Ο ΑΙΝΙΓΜΑΤΙΚΟΣ ΜΠΑΛΤΙΣ

Από τις πιο αινιγματικές προσωπικότητες της μοντέρνας τέχνης, ο Γαλλοπολωνός Μπαλτίς κινήθηκε σε διαμετρικά αντίθετη κατεύθυνση από την ιστορική αναπνευστική, αλλά και τους ομοτέχνους του μεταπολεμικά. Όντας ενάντιος στην αφαίρεση, επαναφέρει την παραστατική ζωγραφική στο προσκήνιο. Το ιδιαίτερο εικαστικό του ιδίωμα, με το ρεαλιστικό ύφος, τα έντονα περιγράμματα και τις εναλλαγές ανάμεσα στην συχία και στην ένταση, στον ερωτισμό και στην αθωότητα, είναι αυτό που δεν επέτρεψε στους κριτικούς να τον εντάξουν σε κανένα καλλιτεχνικό ρεύμα, αλλά και αυτό που τον κατέταξε στους πλέον αυθεντικούς δημιουργούς του 20ού αιώνα.

- Από 19/02 έως 26/05, Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, www.museothyssen.org

MADRID

Enigmatic Balthus

The French-Polish artist Balthus, one of the most enigmatic figures of modern art, moved in a completely opposite direction to the historic avant-garde movement, as well as like-minded peers, during the post-war period. Opposed to abstract art, he brought realism back to the fore. His unique artistic style, which, besides realism, featured bold outlines and alternations swinging between serenity and intensity, eroticism and innocence, made it impossible for critics to associate Balthus with any specific art movement, but this elusiveness was also the quality that ranked him among the most original artists of the 20th century.

- 19/02-26/05, Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, www.museothyssen.org

ΜΙΛΑΝΟ

ΙΣΤΟΡΙΑ ΘΕΑΤΡΟΥ

Η έκθεση «La Magnifica Fabbrica» ανατρέχει στην ιστορία ανέγερσης του πιο διάσημου κτιρίου όπερας στον κόσμο. Σε σχέδια του αρχιτέκτονα Τζουζέπε Πιερμαρίνι, η Σκάλα του Μιλάνου εγκαινιάστηκε στις 3 Αυγούστου του 1778. Στη διάρκεια των 240 χρόνων, γνώρισε πολλές ανακαινίσεις και επεκτάσεις, αποτελώντας συχνά σημείο αναφοράς στην καριέρα πολλών συνθετών, ερμηνευτών της όπερας και χορευτών. Η Σκάλα λειτούργησε από την αρχή ως καθρέφτης της τοπικής κοινωνίας, καταγράφοντας τις αλλαγές σε αισθητικές τάσεις και υιοθετώντας τις νέες εξελίξεις στην τεχνολογία.

- Έως 30/04, Museo Teatrale alla Scala, www.museoscala.org

MILAN

Historic theatre

The exhibition “La Magnifica Fabbrica” traces the history of the construction of the world’s most renowned opera house. Designed by architect Giuseppe Piermarini, La Scala opened on 3 August 1778. Over its 240-year history, the opera house was often witness to milestones in the careers of numerous composers, opera singers and dancers. From the outset, La Scala mirrored avant-garde elements in society, manifesting changes in aesthetic trends and adopting new technological developments.

- To 30/04, Museo Teatrale alla Scala, www.museoscala.org



FOTO: GABRIELE MÜNTER, GABRIELE MÜNTER-LUND JOHANNES EICHNER-STIFTUNG, MÜNCHEN

ΜΟΝΑΧΟ

ΦΑΝΤΑΣΤΙΚΟΣ ΚΟΣΜΟΣ

Η έκθεση «Fantastic!» στο Lenbachhaus ερευνά τη σχέση του Αυστριακού εικονογράφου Άλφρεντ Κουμπνί με τα άλλα μέλη του μοντερνιστικού κινήματος Γαλάζιος Καβαλάρης (Der Blaue Reiter), που ιδρύθηκε το 1911 στο Μόναχο. Μέσα από μια εντυπωσιακή επιλογή από έργα, κείμενα και φωτογραφίες αναδεικνύονται οι εικαστικές αναζητήσεις του ανήσυχου δημιουργού και ο αντίκτυπος που είχε στο έργο του η ανταλλαγή ιδεών με άλλους καλλιτέχνες της ομάδας, όπως ο Βασίλι Καντίνσκι, ο Πάουλ Κλέε και ο Φραντς Μαρκ. Τα ονειρικά σχέδια με μολύβι και μελάνι και τα μυστηριώδη θέματα που επέλεγε του χάρισαν μια ξεχωριστή θέση στο επαναστατικό ρεύμα.

- Έως 17/02, Lenbachhaus, www.lenbachhaus.de

MUNICH

Fantastic world

The exhibition “Fantastic!” at the Lenbachhaus examines the relationship between Austrian illustrator Alfred Kubin and the other members of the modernist movement Der Blaue Reiter (The Blue Rider), founded in 1911 in Munich. The artistic pursuits of this restless artist, as well as the impact on his work from the exchange of ideas with other movement members such as Wassily Kandinsky, Paul Klee and Franz Marc, are highlighted through an impressive selection of works, texts and photographs.

- To 17/02, Lenbachhaus, www.lenbachhaus.de



© ANDREA MARTIRADONNA

Public OFFICE

Simplifying your life at work



Do you have an enterprise? Are you the procurement agent of your company?

Public Office is the B2B service of Public. With a huge variety of products that are being constantly updated, Public Office offers a vast selection and price range of supplies, stationery and technology solutions. Aspiring to become the main supplier of all your corporate needs, we are always trying to improve our service and enrich our product variety.

Our mission

We aim to convert the supplying process into a convenient one for every enterprise and meet its individual needs and expectations. We care about our customers and we try to offer an excellent customer experience on a daily basis, in order to build a strong, trusting relationship. We look for ways to make things easier for our customers by offering multiple ordering options, such as shop in store, online or reserve online and pick up from one of 49 Public stores.

Choose Public Office for your corporate needs and get your benefits:

Great variety of products • Special offers • Personalized service • Convenience • Multiple ways to shop • Integrated solutions • Proximity

Do you have a question about our corporate services? Do you want to place your first order? We are at your service.

 210 8181870  officesales@public.gr (Monday to Friday from 09.00a.m. to 05.00p.m.)

© COLLECTION OF THE CITY OF OSLO



ΟΣΛΟ

Ο ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΗΣ ΛΕ ΚΟΡΜΠΙΖΙΕ

Ο Λε Κορμπιζιέ, αρχιτέκτονας, σχεδιαστής, ζωγράφος, πολεοδόμος και συγγραφέας, αντιμετώπιζε τον εαυτό του πρωτίστως ως εικαστικό καλλιτέχνη. Η έκθεση «Le Corbusier – Lithography» εξετάζει τη σχέση του νεωτεριστή αρχιτέκτονα με τις τέχνες. Εστιάζει στις δεκαετίες 1950 και 1960 και ερευνά πώς μεταφράζονται στο έργο του οι καρπούλες εκείνης της περιόδου, είτε πρόκειται για γλυπτά είτε για πίνακες, αρχιτεκτονικά έργα ή λιθογραφίες.

- Έως 20/01, Nasjonal Museet, www.nasjonalmuseet.no

ΟΣΛΟ

Le Corbusier, the artist

Le Corbusier, the architect, designer, painter, urban planner and writer, regarded himself primarily as a visual artist. The exhibition “Le Corbusier–Lithography” explores the relationship between this pioneering architect and the arts. It concentrates on the 1950s and 60s and assesses the meaning of curves that repeatedly appeared in all the disciplines of his work – sculptures, paintings, architecture and lithographs – during this period.

- To 20/01, Nasjonal Museet, www.nasjonalmuseet.no

ΠΡΑΓΑ

Η ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΒΡΕΤΑΝΗΣ

Ήδη από τα τέλη του 19ου αιώνα, η Βρετανία αποτελούσε πόλο έλξης καλλιτεχνών. Τη φήμη της ως πολιτιστικό κέντρο την όφειλε εν μέρει στη Σχολή της Pont-Aven. Η έκθεση «Bonjour Monsieur Gauguin: Czech artists in Brittany 1850-1950» εστιάζει στους Τσέχους δημιουργούς που επισκέφθηκαν τον τόπο την περίοδο από το 1850 έως το 1950, αξιολογώντας πώς επέδρασε στο έργο τους η προσέγγιση της διάσημης σχολής. Παρουσιάζονται, μεταξύ άλλων, πίνακες των Άλφονς Μούχα, Γιόζεφ Τσάπεκ, Φράντισεκ Κούπκα και αντιπαραβάλλονται με έργα των Πολ Γκογκέν, Εμίλ Μπενάρ κ.ά.

- Έως 17/03, Narodni Galerie Praha, www.ngprague.cz

PRAGUE

Charming Brittany

From the late 19th century, Brittany was a magnet for artists. The region’s reputation as an artistic centre could be partially attributed to the Pont-Aven school of art. The exhibition “Bonjour, Monsieur Gauguin: Czech artists in Brittany, 1850-1950” concentrates on Czech artists who visited the region from 1850 to 1950, examining how the renowned school’s approach influenced their work. It features work by Alphonse Mucha, Josef Capek and Frantisek Kupka, among others, and makes comparisons to work by the likes of Paul Gauguin and Emile Bernard.

- To 17/03, Narodni Galerie Praha, www.ngprague.cz



VACLAV BROZIK DETT V. LESE, 1891. GALERIE KODL



ΠΑΡΙΣΙ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΑΠΗ ΤΗΣ ΓΕΩΜΕΤΡΙΑΣ

Η εντυπωσιακή έκθεση «Cubism», που διοργανώνει το Centre Pompidou, κάνει μια αναδρομή στην εμφάνιση και στη διάδοση του κυβισμού, εστιάζοντας όχι μόνο στους δύο βασικούς του πρωταγωνιστές, τον Μπρακ και τον Πικάσο, αλλά και σε όσους άλλους συνέβαλαν στην εδραίωσή του, όπως ο Φερνάν Λεζέ, ο Χουάν Γκρις, ο Φράνσις Πικαμπία, ο Μαρσέλ Ντισάν, ο Ρομπέρ και η Σόνια Ντελονέ. Η έκθεση παρουσιάζει περισσότερα από 300 έργα, μέσα από τα οποία αναδεικνύεται η ευρηματικότητα των πρεσβευτών του πρωτοποριακού εικαστικού ρεύματος, αλλά και οι διαφορετικές κατευθύνσεις που έλαβε καθώς εξελισσόταν.

- Έως 25/02, Centre Pompidou, www.centrepompidou.fr

PARIS

Devotion to geometry

“Cubism,” an impressive exhibition organised by the Centre Pompidou, traces the emergence and dissemination of this groundbreaking art movement, focusing not only on its two main exponents, Georges Braque and Pablo Picasso, but on others who contributed to its establishment as well, including Fernand Léger, Juan Gris, Francis Picabia, Marcel Duchamp, Robert Delaunay and Sonia Delaunay. The exhibition presents over 300 works that underscore the ingenuity of cubism’s ambassadors and the different directions taken by this pioneering art movement as it evolved.

- To 25/02, Centre Pompidou, www.centrepompidou.fr

PABLO PICASSO, NATURE MORTE A LA CHAISE CANNÉE, PARIS, PRINTEMPS 1912. MUSÉE NATIONAL PICASSO © RMN-GRAND PALAIS / MUSÉE NATIONAL PICASSO - PARIS / M. RABEAU © SUCCESSION PICASSO 2018

Με την



Επιστροφή

**σχεδιάζεις το επόμενο
ταξίδι σου!**

Τώρα, μπορείς να εξαργυρώνεις
ευρώ Επιστροφή για εισιτήρια
σε πτήσεις του δικτύου
της AEGEAN και της Olympic Air.

Για να ονειρεύεσαι το επόμενο
αεροπορικό ταξίδι σου στην Ελλάδα
και το εξωτερικό, κάθε φορά που
χρησιμοποιείς την κάρτα σου.

**προτεραιότητα
σε εσένα**



ΡΩΜΗ
ΓΛΥΚΙΑ ΖΩΗ

«Το να ερμηνεύεις σημαίνει κυρίως να διασκεδάσεις. Να είσαι ακόμη παιδί ανάμεσα στους κήπους και να παίζεις κρυφτό», πρέσβευε ο Ιταλός ηθοποιός Μαρτσέλο Μαστρογιάνι. Η έκθεση «Marcello Mastroianni. Una Vita tra Parentesi» ανατρέχει στη συναρπαστική του διαδρομή, εκκινώντας από τη συμμετοχή του στην ταινία του Ρικάρντο Φρέντα «I Miserabili» το 1948 και φτάνοντας έως τις ταινίες που τον καθιέρωσαν στη συνείδηση του κοινού, ανακηρύσσοντάς τον ένα από τα διαχρονικά ανδρικά πρότυπα ομορφιάς. Το εκθεσιακό αφήγημα αναδεικνύει πολλές πτυχές από τη ζωή και τις επαγγελματικές του κατακτήσεις, εστιάζοντας τόσο στην αγάπη που έτρεφε για το θεατρικό σανίδι όσο και στη μοναδική σχέση που ανέπτυξε με τον Φεντερίκο Φελίνι.

• Έως 17/02, Museo dell'Ara Pacis, www.arapacis.it

ROME
Dolce Vita

"To act," the Italian actor Marcello Mastroianni once said, "means to have fun, to remain a child hiding in the bushes and playing hide and seek." The exhibition "Marcello Mastroianni: A Life in Brackets" follows his exciting career, from his role in the 1948 Riccardo Freda film "Les Miserables" all the way to those films that cemented his place in the public mind and established the actor as a timeless prototype of male beauty. The exhibition throws light on many events in the life of Mastroianni and examines his love for the stage as well as the unique bond he developed with Federico Fellini.

• To 17/02, Museo dell'Ara Pacis, www.arapacis.it

ΣΤΟΚΧΟΛΜΗ
ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΟ ΔΙΔΥΜΟ

Οι Γκίλμπερτ και Τζορτζ δημιουργούν, εδώ και περισσότερες από πέντε δεκαετίες, έργα τέχνης που κλονίζουν τις καλλιτεχνικές και κοινωνικές συμβάσεις. Με κέντρο αναφοράς τους εαυτούς τους και επιδεικνύοντας φανερά αδιαφορία για ό,τι συνιστά καλό γούστο, σχολιάζουν μέσα από την εικονογραφία τους θέματα σεξουαλικής ταυτότητας, φυλετικών διαχωρισμών, θρησκείας. Η έκθεση «Gilbert & George. The Great Exhibition», με εικόνες συμβολικές, σουρεαλιστικές, γκροτέσκες ή αυστηρές, αποτυπώνει τον κόσμο γύρω μας όπως είναι, συναρπαστικό, αλλά και τρομακτικό ταυτόχρονα.

• Από 09/02 έως 12/05, Moderna Museet Stockholm, www.modernamuseet.se

STOCKHOLM
Artistic duo

For more than five decades now, the duo Gilbert & George has created works of art that have shocked and unsettled artistic and social norms. Adopting a self-centred approach and displaying a blatant indifference for whatever constitutes good taste, they provide commentary on sexual identity, racial segregation and religion through the art they produce. "Gilbert & George: The Great Exhibition" offers a realistic depiction of this world, at once captivating and frightening, through imagery that is symbolic, surreal, grotesque and stern.

• 09/02-12/05, Moderna Museet Stockholm, www.modernamuseet.se



GILBERT & GEORGE, BEARDARY, 2016 © GILBERT & GEORGE

ΣΤΟΥΤΓΑΡΔΗ
ΑΝΤΙΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΜΑΤΙΑ

Ελάχιστοι καλλιτέχνες έχουν διαμορφώσει τον τρόπο που αντιλαμβανόμαστε την τέχνη στον βαθμό που το έχει επιτύχει ο Μαρσέλ Ντισάν. Συστήνοντας ένα καθημερινό αντικείμενο ως καλλιτεχνική δημιουργία, προκάλεσε επανάσταση στον χώρο της τέχνης, ενώ παράλληλα άνοιξε τον δρόμο για τους εννοιολογικούς καλλιτέχνες. Η έκθεση «Marcel Duchamp. 100 Questions. 100 Answers» παρουσιάζει έργα του Γάλλου δημιουργού από τη συλλογή της Staatsgalerie Stuttgart, ηλαιοσιμμένα από σημαντικά δάνεια από μεγάλα μουσεία.

• Έως 10/03, Staatsgalerie Stuttgart, www.staatsgalerie.de

STUTTART
Unconventional perspective

Few artists have shaped the way we understand art to the extent achieved by Marcel Duchamp. Presenting everyday objects as artistic creativity, Duchamp sparked a revolution in art and paved the way for future conceptual artists. The exhibition "Marcel Duchamp. 100 Questions. 100 Answers" presents pieces by the French artist culled from the collection of the Staatsgalerie Stuttgart, accompanied by important works on loan from other museums.

• To 10/03, Staatsgalerie Stuttgart, www.staatsgalerie.de



MARCEL DUCHAMP, BICYCLE WHEEL, (1913), 1964, HESSISCHES LANDESMUSEUM DARMSTADT, PHOTO: WOLFGANG FUHRMANN/NEK © ASSOCIATION MARCEL DUCHAMP/ VG BILD KUNST, BONN 2018



AQUAGRAN

EXCLUSIVE DELUXE RESORT

Taste
the seasons



the **A**list

egean

ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΝΕΕΣ ΑΦΙΞΕΙΣ / BEST NEW ARRIVALS

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΦΩΤΗΣ ΒΑΛΛΑΤΟΣ / EDITED BY FOTIS VALLATOS



ΑΘΗΝΑ

Η Αθήνα από ψηλά

Η αθηναϊκή εκδοχή του E&O, του περίφημου λονδρέζικου pan-Asian εστιατορίου του Will Ricker, βρίσκεται σε έναν πολύ κομψό χώρο στο rooftop του Athens Marriott Hotel, με μοναδική θέα στην Ακρόπολη, στον Λυκαβηττό και στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Κύρια χαρακτηριστικά του είναι τα γήινα χρώματα και μια περιρρέουσα «σιπτική ατμόσφαιρα», την οποία υπογραμμίζει ένα playground με επιτραπέζιο ποδόσφαιρο και τραπέζι μπιλιάρδου. Το μενού ακολουθεί μια σπιβαρή fusion ασιατική φιλοσοφία με πιάτα όπως η σαλάτα με πάπια, καρπούζι και κάσιους, το -κορεάτικου στιλ- αρνί με κίμτσι και οι γαρίδες tempura τυλιγμένες σε φύλλα hoba. Ενδιαφέροντα κοκτέιλ (Violet Gin με τζιν, λικέρ βιολέτας και φρέσκια λεβάντα), καθώς και ενημερωμένη λίστα με σάκε και ιαπωνικά ούισκι.

• E&O, Athens Marriott Hotel, Λ. Συγγρού 385, τηλ. 210-94.71.234

ATHENS

View from the top

The Athens edition of E&O, Will Ricker's famous pan-Asian London restaurant, is located in an elegant space on the rooftop of the Athens Marriott Hotel, with sweeping views of the Acropolis, Lycabettus Hill and the Stavros Niarchos Foundation Cultural Center down on the coast. It is all earthy colours, with a homey feel that's reinforced by a playroom complete with table football, shuffleboard and a pool table. The menu's earnest Asian fusion philosophy is expressed in dishes such as the salad with duck, watermelon and cashews; the Korean-style lamb with kimchi vegetables; and the tempura shrimp wrapped in magnolia (hoba) leaves. For drinks, there are captivating cocktails (like the Violet Gin, with gin, violet liqueur and fresh lavender) and a good selection of sakes and Japanese whiskies.

• E&O, Athens Marriott Hotel, 385 Syngrou, tel. 210-94.71.234



Γιαπωνέζικος μινιμαλισμός

Το Κινjo είναι ένα γιαπωνέζικο resto-bar, που συνδυάζει την industrial αισθητική του μετόν και των μεταλλικών στοιχείων με τη ζεστασιά του ξύλου και ένα καλοδουλεμένο μενού που ξεφεύγει από τα καθιερωμένα. Βασικό ατού είναι τα sushi rolls, όπως το unagi foie gras με χέλι, αβοκάντο, σπαράγγι, φουά γκρα και flakes τρούφας ή το beef roll με καψαλισμένες φρέτες μοσχαριού, αβοκάντο, ρόκα, πιπεριά και καρότο.

• **Kinjo**, Κονίτσης 29, Βριλήσσια, τηλ. 210-68.25.208

Japanese minimalism

Combining the industrial feel of reinforced concrete and metal with the warmth of wood, the Japanese resto-bar Kinjo presents a menu that shows some clever and innovative thinking. The sushi rolls (including one with eel, avocado, asparagus, foie gras and truffle flakes and another with seared slices of beef, avocado, arugula, peppers and carrots) are the stars.

• **Kinjo**, 29 Konitsis, Vrilissia, tel. 210-68.25.208



Η αυθεντική Ταϊλάνδη

Σε μια ατμοσφαιρική σάλα με κυρίαρχο το ξύλο και χαμηλό φωτισμό, ο πολύ ταλαντούχος σεφ Σίφης Μανουσέλης παρουσιάζει στο ολοκαίνουργιο Patrong μια urban εκδοχή του ταϊλανδέζικου street food με πιάτα για τη μέση, από τα κλασικά pad thai και thai balls μέχρι τα λιγότερο διαδεδομένα, όπως το κουνέλι με κάσιους, πατάτα και γάλα καρύδας. Λίστα κοκτέιλ με εξωτική αύρα από τον Σπύρο Κερκύρα.

• **Patrong**, Λεβέντη 3, Κολωνάκι, τηλ. 210-72.28.283

Authentic Thai

A brand new venue, rich in ambience thanks to warm wood elements and muted lighting, Patrong sees talented chef Sifis Manouselis presenting an urban take on Thai street food with a selection of sharing dishes that range from classic pad thai and thai balls to lesser-known options like rabbit with cashews, potato and coconut milk. The list of exotic cocktails is the work of Spyros Kerkyras.

• **Patrong**, 3 Leventi, Kolonaki, tel. 210-72.28.283



(C) PANOS SMIRNIOTIS

«Κρυμμένο» στον κήπο του Μεγάρου Μουσικής

Το Casa Jaguar είναι ένας speakeasy λογικής χώρος στο ισόγειο του εστιατορίου Fuga, που συνδυάζει στοιχεία από γιαπωνέζικη izakaya, ισπανικό tapas bar και ένα μπαρ από την Τουλούμη του Μεξικού. Κόκκινες ταπεσαρίες, άνετοι καναπέδες και μια exotic ξύλινη μπάρα πέντε θέσεων. Πολύ ιδιαίτερα κοκτέιλ (όπως το Whiskey Sour με ούισκι και καπνιστή κολοκύθα) και εκπληκτικά bar snacks (dumplings με καντονέζικη πάπια, Char Siu Bao με χοιρινό), με την υπογραφή του Δημήτρη Κατριβέση.

• **Casa Jaguar**, Κόκκαλη 1 και Βασιλίσσης Σοφίας, τηλ. 210-72.42.979

Down the garden path

Inspired by the speakeasy trend, Casa Jaguar is a space on the ground floor of the restaurant Fuga, located in the garden of the Megaron-Athens Concert Hall, that combines elements of a Japanese izakaya, a Spanish tapas bar and a beach bar among the ruins of Tulum, Mexico. It has red walls, comfortable couches and an exotic bar counter seating five. The cocktails are really something (try the Whiskey Sour with smoked pumpkin), as are the bar snacks (Cantonese duck dumplings and pork char siu bao) created by Dimitris Katrivesis.

• **Casa Jaguar**, 1 Kokkali & Vasilissis Sofias, tel. 210-72.42.979



(C) KOSTAS KAPPA PHOTOGRAPHY - WWW.KOSTASKAPPA.GR

WINE & SPIRITS TOP 100 WINES

WINE SPECTATOR TOP 100 WINES OF 2018





(C) JOHN KOTSIDIS

Με ελληνική ψυχή

Σε έναν ψηλοτάβανο και μοντέρνο χώρο, με το ξύλο να επικρατεί και σεπαρέ με λευκούς χτιστούς καναπέδες, ο σπουδαίος σεφ Νίκος Τζούμας παρουσιάζει μια ελληνική πληθωρική κουζίνα περιωπής, με προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες από όλη την Ελλάδα. Από το μενού του Μαμαλούκα ξεχωρίζουν τα φρέσκα αυγά τηγαντά με καβουρμά Θράκης, η τσιγαριστή φασολάδα Σαμοθράκης και τα σουτζουκάκια Ξάνθης, ενώ από την εντυπωσιακή μπάρα του βγαίνουν τσίπουρα, νύψοτα και εκλεκτά ελληνικά αποστάγματα.

• **Μαμαλούκα**, Ίωνος Δραγούμη 3, τηλ. 2310-555.223

Greek soul

In a lofty modern space with high ceilings and back-to-back white built-in sofas that form dining booths, celebrated chef Nikos Tzoumas presents sophisticated and scrumptious Greek dishes made with carefully selected ingredients from different parts of the country. Standouts on Mamalouka's menu include fried eggs with cured kavourmas from Thrace, Samothraki bean stew and spicy Xanthi soutzoukia meatballs, while the impressive bar serves up a range of premium tsipouras, liqueurs and other choice Greek spirits.

• **Mamalouka**, 3 Ionos Dragoumi, tel. 2310-555-223



(C) YANNIS TOMTISIS

Γαστρονομία και φυσαλίδες

Σε έναν κομψό χώρο με χαρακτηριστική τη γαλάζια πατίνα στους τοίχους, ο σεφ Γιώργος Ζορμπάς προτείνει στη Fyssalida μια σοφιστική εκδοχή της νέας ελληνικής κουζίνας, με προσήλωσή στις πρώτες ύλες. Κρεατοφαγικά πιάτα (με βοδινό από κορυφαίες ράτσες που ωριμάζουν in-house για τουλάχιστον 40 ημέρες), αλλά και θαλασσινές επιλογές, όπως οι ουρές πεσκανδρίτσας με παντζάρι. Ενημερωμένη λίστα κρασιών με έμφαση στα αφρώδη (όπως μαρτυρικά και η ονομασία του εστιατορίου) και εξαιρετικά κοκτέιλ σε επιμέλεια του Θωμά Κανδυλιάρη από το Vogatsikou 3.

• **Fyssalida Restaurant & Bar**, Παγγαίου 4, τηλ. 2310-566.009

Gastronomy and bubbles

Housed in an elegant space whose centrepiece is a blue patina-painted wall, Fyssalida ("Bubble" in English) is where chef Giorgos Zorbas puts forward a masterful version of new Greek cuisine, where the ingredients are the star. The meat dishes (top-breed beef aged in-house for at least 40 days) and the seafood (monkfish with beetroot, for example) are equally good. The well-constructed wine list focuses on sparkling wines and champagnes (hence the name), and the cocktails, created by Thomas Kandyliaris from Vogatsikou 3, are excellent.

• **Fyssalida**, 4 Pageou, tel. 2310-566.009



Σπιτικός πολυχώρος

Η Έπαυλη Μαρόκκου, το πανέμορφο διατηρητέο νεοκλασικό που χτίστηκε στις αρχές του 19ου αιώνα από τον Ιωάννη Μαρόκκο, μεταμορφώθηκε σε έναν all-day πολυχώρο εστίασης, διατηρώντας πολλά από τα αρχιτεκτονικά και διακοσμητικά στοιχεία του παρελθόντος και την οικεία αίσθηση ενός σπιτιού. Νόστιμα σνακ για brunch (croque madame με χοιρομέρι, κασέρι Ελασσόνας και αβοκάντο) και μεσογειακές κατεύθυνσης πιάτα κατά τη διάρκεια της ημέρας. Εντυπωσιακό το κελάρι του υπογείου, με μια αξιόλογη συλλογή κρασιών του ελληνικού και του ξένου αμπελώνα.

• **Έπαυλη Μαρόκκου**, Βασιλίσσης Όλγας 133, τηλ. 2310-836.233

Homey yet versatile

The Marokkos Mansion, named after the man who built it around 1906, is a beautiful neoclassical villa that has been transformed into an all-day, multi-purpose venue; the renovation kept many of the old architectural and decorative elements, giving it a homey atmosphere. Brunch includes revisited classics like the Croque Madame (with ham, kasseri cheese from Elassona and avocado), while the menu for the rest of the day consists of Mediterranean flavours. The cellar boasts an impressive collection of Greek and foreign wines.

• **Epaqli Marokkou**, 133 Vasilissis Olgas, tel. 2310-83.62.33



WE FIT
SO WELL
TOGETHER



PEREUBU.GR
PEREBURGERBAR & ROTISSERIE | UBUPURE FOOD
KYPROU 74 | GLYFADA | 16674 | +30.210.8941450
f P P P PEREBURGERBAR f U B U UBUPUREFOOD

THE FISH GANGSTAS
SEAFOOD RESTAURANT & BAR
KYPROU 74 | GLYFADA | 16674 | +30.212.1054489
SEASPICEGLYFADA f f





ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Τα τρία κομμάτια του παζλ

Το Three Pieces είναι το νέο project της ομάδας πίσω από το κοκτέιλ μπαρ Γορίλας και το (urban exotic) street food εστιατόριο Mahalo και αποτελεί έναν ευρηματικό συνδυασμό των δύο προηγούμενων. Στο εμπρός μέρος του χώρου βρίσκεται ένα μικροσκοπικό εστιατόριο με street food πιάτα από διάφορες περιοχές του πλανήτη (από buns με σιγοψημένο χοιρινό μέχρι το κλασικό Cubano Sandwich), ενώ στο πίσω μέρος (κρυμμένο σε μια μυστική είσοδο μέσα από ένα photo booth) ένα κοκτέιλ μπαρ με 18 υποδειγματικές εκδοχές κλασικών κοκτέιλ (από Paloma μέχρι Tom Collins), αλλά και signature δημιουργίες, όπως το Women Can Do Too με ούισκι, τεντούρα, ανανά και καλαμπόκι.

• **Three Pieces**, Βερούιας 4, τηλ. 2311-221.463

THESSALONIKI

New pieces of a puzzle

The latest project by the team behind the cocktail bar Gorilas and the urban/exotic street food restaurant Mahalo, Three Pieces comprises an ingenious combination of the two. The front of the venue hosts a tiny restaurant with street food dishes from different parts of the world (from slow-roasted pork buns to a classic Cubano sandwich), while hidden behind a secret entrance through a photo booth at the back, there's a bar serving 18 perfectly executed classics (from a perfect Paloma to an ideal Tom Collins) and signature concoctions like the Women Can Do Too, with whiskey, tentura liqueur, pineapple juice and corn.

• **Three Pieces**, 4 Verias, tel. 2311-221.463



(C) PAVLOS KAPOGLOU

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Κινηματογραφικό σκηνικό

Προϊόν της σύμπραξης του μπουτικ ξενοδοχείου Excelsior με τον επιτυχημένο restaurateur Απόστολο Τραστέλη και τον βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin σεφ Αρνό Μπνιόν, η Charlie D. είναι μια μπρασερί εμπνευσμένη αισθητικά από το σύμπαν των ταινιών του Γουές Άντερσον, με ροζ παστέλ ταπεσαρίες και βελούδινους καναπέδες. Σερβίρει πρωινό (βουτυράτα κρουασάν, αυγά φλορεντίν), αλλά και lunch/dinner πιάτα comfort νοστιμιές (και γαλλικών επιρροών), όπως το μοσχαράκι μπουργκιγιόν με ταλιατέλες.

• **Charlie D. Brasserie**, Κομνηνών 10, τηλ. 2310-021.010

THESSALONIKI

Silver screen inspiration

The product of a creative partnership between the boutique hotel Excelsior, the successful restaurateur Apostolos Trastelis and the two-Michelin-starred chef Arnaud Bignon, Charlie D. is a brasserie whose look, including pink pastel wallpaper and velvet couches, has been inspired by Wes Anderson's films. It serves breakfast (buttery croissants, eggs Florentine) and also great comfort food with strong French influences (beef bourguignon with tagliatelle) for lunch and dinner.

• **Charlie D. Brasserie**, 10 Komnion, tel. 2310-021.010



ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Η νέα ζωή ενός ιστορικού κτιρίου

Η πρώην οικία Δυαλίν, που χτίστηκε το 1870, είναι ένα από τα γοητευτικότερα νεοκλασικά κτίσματα του Ηρακλείου. Ανακαινίστηκε υποδειγματικά για να στεγάσει το LOKAL, ένα εντυπωσιακό διώροφο day & night bar-restaurant με αποικιακού ύψους διακόσμηση. Ποιοτικός καφές, brunch (βιολογικά τηγανητά αυγά σε παξιμάδι χαρουπιού με αλάκι) και lunch επιλογές (σνίτσελ από μαύρο χοίρο) στην αυλή και στο ισόγειο, ενώ στον πρώτο όροφο στεγάζεται το βραδινό εστιατόριο (με μενού που μοιράζεται ανάμεσα στο σούσι και στη δημιουργική ελληνική κουζίνα) και το κοκτέιλ μπαρ. Δοκιμάστε το Sparkling sangria αποκλειστικά με κρητικές πρώτες ύλες (ροζέ κρασί, χυμό ροδιού, σιρόπι άγριου μύρτιλου).

• **LOKAL**, Αγίου Τίτου και Ιδομενέως, τηλ. 2810-288.116

HERAKLION

New incarnation

Built in 1870, the former Dyalina residence is one of the prettiest neoclassical buildings in Heraklion. Beautifully renovated, it is now home to LOKAL, an impressive two-storey day and night bar-restaurant done up in the colonial style. You can get good quality coffee and tempting brunch (fried organic eggs served on carob-flour rusks with cured araki pork) and lunch (black pig schnitzel) dishes in the courtyard on the ground floor, while the upper level serves as the dinner restaurant (with a menu split between sushi and creative Greek cuisine) and cocktail bar. Get a glass of sparkling sangria, made entirely of Cretan ingredients (rosé wine, pomegranate juice and wild myrtle syrup).

• **LOKAL**, Agiou Titou & Idomeneos, tel. 2810-288.116

Hondos Center®

Department Stores



Your ultimate shopping experience for beauty,
fashion & style **IN THE BEST PRICES IN TOWN!**

www.hondoscenter.com





ΒΑΡΚΕΛΩΝΗ Όλα σε μπολ

Βασισμένο στην αρχή ότι όλα σερβίρονται σε μπολ, το Bohl έχει στήσει ένα πολύ ιδιαίτερο μενού προσαρμοσμένο στο υγιεινό φαγητό. Brunch με Smoothie Bohls (όπως το Mango Bohl με μάνγκο, μπανάνα και γάλα καρύδας) και Porridge Bohls (Mom's Asian: πόριτζ με σόγια σος, αυγό ποσέ, αβοκάντο, φύκια νόρι και νιφάδες τσίλι), αλλά και πιάτα που λειτουργούν ως ολοκληρωμένα μεσημεριανά γεύματα, όπως το πολύ ενδιαφέρον «lalalafel» με ταμπουλέ, κινόα, αβοκάντο, ελιές Καλαμών, κολοκυθόσπορο, σπανάκι και vegan τζατζίκι.

• Bohl, Carrer de Trafalgar 47, τηλ. +34-930.073.967

BARCELONA Bowl action

Based on the idea that everything comes served in a bowl, Bohl presents a very imaginative menu of healthy food. Brunch is all about Smoothie Bohls, including the one with mango, banana and coconut milk, and Porridge Bohls like Mom's Asian: porridge with soy sauce, poached egg, avocado, nori seaweed and chili flakes, as well as other dishes that also constitute a hearty lunch, such as the interesting "lalalafel" with tabbouleh, avocado, quinoa, Kalamata olives, pumpkin seeds, spinach and vegan tzatziki sauce.

• Bohl, Carrer de Trafalgar 47, tel. +34-930.073.967

ΒΕΡΟΛΙΝΟ Σε νέα μονοπάτια

Η νέα εποχή του εμβληματικού βερολινέζικου wine bar Cordobar το βρίσκει με το νέο όνομα Cordo και σε περισσότερο εστιατορικά εδάφη, με κύριο χαρακτηριστικό της κουζίνας την αρχή της βιωσιμότητας. Πιάτα αναφοράς τα μακαρόν με φραμπουάζ και μαύρη πουτίγκα και ο κτηνόντερος τόνος με κρέμα από φλούδα λεμονιού και σαλικόρνια. Λίστα κρασιών με έμφαση σε βιοδυναμικά και φυσικά κρασιά.

• Cordo, Grosse Hamburger Str. 32, τηλ. +49-302.758.1215

BERLIN New inroads

The iconic Berlin wine bar Cordobar has entered a new chapter in its history, with a new name, Cordo, and a greater focus on the restaurant side of business, producing food guided by the principles of sustainability. Signature dishes include the raspberry macaron with black pudding and the yellow-fin tuna with a cream of lemon peel and marsh samphire. The wine list celebrates biodynamics and naturals.

• Cordo, Grosse Hamburger Str. 32, tel. +49-302.758.1215



Ο Ρίτσαρντ Χαρτ / Richard Hart

ΚΟΠΕΓΧΑΓΗ Φούρνος νέας εποχής

Με θητεία ως head baker στον φούρνο Tartine Bakery στο Σαν Φρανσίσκο, διεθνώς επιδραστικό στο νέο κύμα αρτοποιίας, ο Ρίτσαρντ Χαρτ μετακόμισε στην Κοπεγχάγη για να συνεργαστεί με τον Ρενέ Ρετζέπι σε αυτό το νέο, φιλόδοξο πρότζεκτ. Στο ανοιχτό παρασκευαστήριο του Hart Bageri ζυμώνονται καθημερινά κορυφαίας ποιότητας ψωμιά (με αιχμή του δόρατος το προζυμένιο), αλλά και γλυκά, όπως τα best-seller διπλοφουρνιστά κρουασάν με σοκολάτα και φουντούκι, καθώς και αλμυρές επιλογές (σάντουιτς με ψωμί σίκαλης, παστράμι και τυρί).

• Hart Bageri, Gammel Kongevej 109, τηλ. +45-31.111.850

COPENHAGEN New age bakery

After serving as head baker at San Francisco's Tartine, a trendsetter in the new wave of baking, British-born Richard Hart moved to Copenhagen and teamed up with René Redzepi for this ambitious new project. In its open kitchen, Hart Bageri produces top-quality breads fresh every day (the king of which is the sourdough) and sweets like the best-selling double-baked croissants with chocolate and hazelnut, as well as savoury options like the pastrami on rye with cheese.

• Hart Bageri, Gammel Kongevej 109, tel. +45-31.111.850



© ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ

© RALF BRUNNER

InterMed
Pharmaceutical Laboratories

EVA Belle®

Reverse the effects
of aging



EVA Belle anti-aging system features a groundbreaking formulation with soy isoflavones, collagen, hyaluronic acid and antioxidant vitamins C & E that fight signs of aging and smooth the appearance of fine lines and deep wrinkles. It promotes skin regeneration and improves skin's elasticity, while it offers deep hydration and protection from oxidative damage.

DERMATOLOGICALLY TESTED

INTERMED S.A. Pharmaceutical Laboratories

www.intermed.com.gr

ΛΕΥΚΩΣΙΑ

Με έμπνευση καλλιτεχνική

Η Πινακοθήκη, το καφέ-εστιατόριο στο ισόγειο της Λεβεντιείου Πινακοθήκης, επανалаειτουργεί υπό την επιμέλεια του μουσείου και με νέο concept. Σε έναν καλαίσθητο χώρο ο ταλαντούχος σεφ Πέτρος Παπαβασιλείου προτείνει ένα μενού με αφετηρία έμπνευσης έργα τέχνης (από τα τοπία των Γάλλων ιμπρεσιονιστών, τις θαλασσογραφίες της Ελληνικής Συλλογής, τα έργα των πρωτοπόρων της σύγχρονης κυπριακής τέχνης κ.ά.) και πιάτα που διατρέχουν τη γαστρονομική κουλτούρα της Μεσογείου.

• Πινακοθήκη, Αναστασίου Γ. Λεβέντη 5, Λευκωσία, τηλ. +357-22.668.838

NICOSIA

Artistic inspiration

Pinakothiki, the café-restaurant on the ground floor of the A.G. Leventis Gallery, has been relaunched under the institution's stewardship and been given a new overall concept as well. In its elegant space, talented chef Petros Papavassiliou has created a menu inspired by art (from landscapes by French impressionists to seascapes from the Greek Collection and the works of the pioneers of modern Cypriot art) and dishes that draw on the Mediterranean culinary culture.

• Pinakothiki, 5 Anastasiou Leventi, tel. +357-22.668.838



(C) JORGE SIMAO

ΛΙΣΑΒΟΝΑ

Πορτογαλικό μπιστρό

Νέα εποχή για το Faz Frio, το ιστορικό εστιατόριο της πόλης, που έκλεισε το 2017, για να αναγεννηθεί με νέα διεύθυνση και μια ρετουσαρισμένη εκδοχή του χώρου αλλά και του φαγητού, ανεβαίνοντας στο άρμα της τάσης της νέας πορτογαλικής μπιστρό κουζίνας. Ο Mateus Freire στην κουζίνα αναβιώνει παλιές συνταγές με πρωταγωνιστή τον μπακαλιάρo (à Assis με ψιλοκομμένα κρεμμύδια, πατάτες, αυγό και ελιές), αλλά και κρεατοφαγικές επιλογές, όπως το αρνί κατασρόλας με ζελέ μέντας, πατάτες και καρότα.

• Faz Frio, Rua dom Pedro V 96, τηλ. +351-215.814.296

LISBON

Portuguese bistro

A new age has dawned for Faz Frio, a historic restaurant that closed in 2017 only to reopen at a new address, with a new-yet-familiar look and a menu which celebrates new Portuguese bistro food. Chef Mateus Freire revives old recipes, starting with the cod (Assis-style, with finely chopped onions, potatoes, eggs and olives), and also presents meat dishes, such as lamb casserole with mint jelly, potatoes and carrots.

• Faz Frio, Rua dom Pedro V 96, tel. +351-215.814.296

WWW.DAMIANPHOTOGRAPHY.EU



(C) ADRIAN FRANKLIN



ΛΟΝΔΙΝΟ

Ζαχαροπλαστική και σαμπάνιες

Το Cakes & Bubbles είναι το πρώτο εκτός Ισπανίας εγχείρημα του σπουδαίου pastry chef Αλμπέρτ Αντριά. Χωροθετημένο εντός του Hotel Café Royal, επιχειρεί ένα ευρηματικό πάντρεμα των γλυκών με αφρώδεις οίνους. Το εμβληματικό τσιζκέικ του Αντριά είναι παρόν (σερβίρεται και σε μια εκδοχή με επικάλυψη λευκής σοκολάτας και φουντουκιού), αλλά και οι πιο «μοριακές» δημιουργίες του, όπως το «παγωμένο λουλούδι καρύδας και σοκολάτας», φτιαγμένο από υγρό άζωτο και τζελ από φρούτα του πάθους.

• Cakes & Bubbles, Hotel Café Royal, Regent St 70, τηλ. +44-207.406.3310

LONDON

Sweet luxury

Cakes & Bubbles is renowned pastry chef Albert Adria's first foray outside Spain. Located inside the Hotel Café Royal, its mission is to match desserts with sparkling wines. Adria's iconic cheesecake is certainly on the menu (also served in a version covered with white chocolate and hazelnut), but he also presents some of his molecular creations, like the frozen coconut and chocolate flower, made with liquid nitrogen and passion fruit gel.

• Cakes & Bubbles, Hotel Café Royal, 70 Regent St., tel. +44-207.406.3310

Παταβουρόπιτα Ροδούλα



Η Παταβουρόπιτα είναι αγαπημένη παραδοσιακή Ελληνική πίτα που οι ρίζες της ξεκινούν από την Ήπειρο. Η εταιρία **ΡΟΔΟΥΛΑ** ξέρει να φτιάχνει την παταβουρόπιτα καλά και την προσφέρει σε τέσσερις μοναδικές γεύσεις.

- **Νάξου** με γραβιέρα και τυρί φέτα
 - **Σαντορίνης** με τυρί φέτα, ντοματίνια και ελιές
 - **Κρήτης** με ξινομυζήθρα, χόρτα και σπανάκι
 - **Ελασσόνας** με γιαούρτι φέτα και μυζήθρα
- Γεύσεις αγαπημένες και βραβευμένες. Θα τις βρείς σε επιλεγμένα super market.

εδώ δοκίμασες?



Βρείτε μας στο



www.rodoula.gr

...γεύσου το ταλέντο της!

ΛΟΝΔΙΝΟ

Γαστρονομικό ταξίδι στην Κίνα

Μετά το εκπληκτικό κινέζικο (και βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin) A. Wong, ο σπουδαίος σεφ Andrew Wong παρουσιάζει το Kym's, ένα νέο εγχείρημα, που εξερευνά τα γαστρονομικά παρακλάδια των διαφορετικών περιοχών της Κίνας, αλλά και της λονδρέζικης Chinatown. Τοποθετεί το κρέας στο επίκεντρο του μενού, αναβιώνοντας αρχαίες κινεζικές τεχνικές ψησίματος. Από το μενού ξεχωρίζουν η τραγανή πάπια Πεκίνου, το καντονέζικο pork belly, που σιγοψηνεται για 48 ώρες, και το αρνί με ρόδι και σουσάμι (πιάτο από την πόλη του Σιάν).

• Kym's, Bloomberg Arcade 19, τηλ. +44-207.220.7088

LONDON

Culinary trip to China

Following on from the success of the incredible (and Michelin-starred) Restaurant A. Wong, the great Andrew Wong presents Kym's, a new restaurant that explores the culinary offshoots of different parts of China and of London's Chinatown. He gives meat a prominent role on the menu and has revived ancient Chinese cooking techniques, too. Stars include crispy Peking duck, Cantonese pork belly (slow-cooked for 48 hours) and a lamb dish with pomegranate and sesame, from the city of Xi'an.

• Kym's, 19 Bloomberg Arcade, tel. +44-207.220.7088



© GAVRIIL PAPADOTTIS



© FABIO LA CATALANO

ΜΙΛΑΝΟ

Ατμόσφαιρα Μεσαίωνα

Εντός του ιστορικού Palazzo Moriggi (14ος αι.), σε έναν χώρο με καμάρες και πολυελαίους από σφυρήλατο σίδηρο και μεσαιωνική ατμόσφαιρα, η Taverna Moriggi, με τον Andrea Gurzi στην κουζίνα, αναβιώνει (με δημιουργικό twist) τις κλασικές συνταγές της μιλανέζικης κουζίνας – ρύζι με σαφράν και σος από μεδούλι και ριζότο μιλανέζε με οσομπούκο και γκρεμολάτα.

• Taverna Moriggi, Via Morigi 8, τηλ.+39-023.675.5232

MILAN

Medieval revival

Located inside the imposing 14th-century Palazzo Moriggi, in a space whose arches and wrought-iron chandeliers give it a medieval feel, Taverna Moriggi sees Andrea Gurzi putting a creative twist on his revivals of classic Milanese recipes – think rice with saffron and a sauce made of marrow, or risotto Milanese with osso buco and gremolata.

• Taverna Moriggi, Via Morigi 8, tel.+39-023.675.5232



ΜΙΛΑΝΟ

Ιταλο-ασιατική σύμπραξη

Με urban exotic ατμόσφαιρα με '60s λεπτομέρειες, βελουτέ πολυθρόνες και χαμπλά μαρμάρινα τραπέζια, το Dhole είναι το νέο cocktail bar-restaurant του Μιλάνου. Το μενού βασίζεται στα κλασικά πιάτα της ιταλικής κουζίνας, με την προσθήκη ασιατικών στοιχείων (ραβιόλι με μπακαλιάρo, φρέσκο κρεμμυδάκι και nikiri sauce) και λίστα 12 signature κοκτέιλ, επίσης με ασιατικές επιρροές. Δοκιμάστε το πολυνησιακό Kuki Airani, με ρούμι, αβοκάντο, σόγια, yuzu και kaffir.

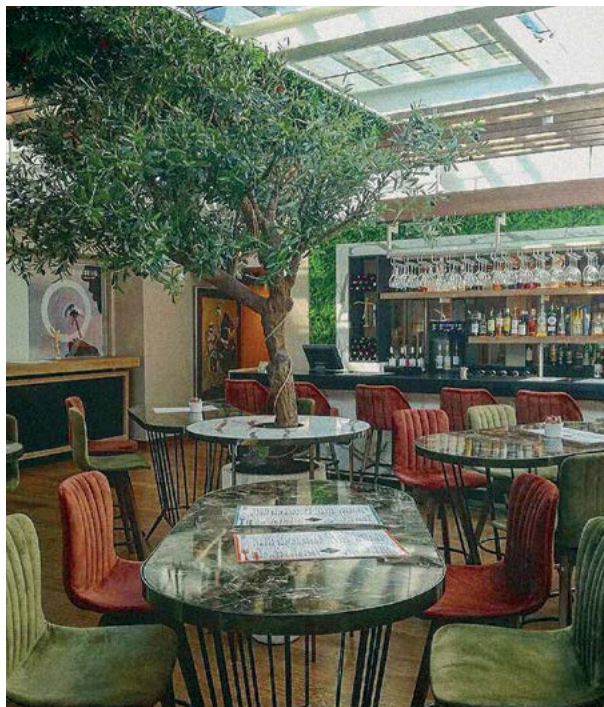
• Dhole, Via Tiraboschi 2, τηλ. +39-345-350.3133

MILAN

Italian-Asian partnership

With a strong urban/exotic vibe, 1960s details, velvet armchairs and low marble tables, Dhole is Milan's coolest new arrival in the cocktail bar/restaurant category. The menu is based on classic Italian dishes with Asian elements (ravioli with cod, spring onions and nikiri sauce), and their 12 signature cocktails are also inspired by the East. Order the Polynesian Kuki Airani, with rum, avocado, soy sauce, yuzu and kaffir lime.

• Dhole, Via Tiraboschi 2, tel. +39-345-350.3133



Public
Café
restaurant

**PUBLIC CAFÉ,
ENA ALL-DAY
CAFÉ-RESTAURANT
ME THN KALYTEPH
ΘΕΑ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ**

**PUBLIC CAFÉ,
AN ALL-DAY
CAFÉ-RESTAURANT
WITH THE BEST
VIEW OVER ATHENS**



To Public Café-Restaurant θα το βρείτε στον 5ο όροφο του Public Συντάγματος. / Public Café-Restaurant is located on the 5th floor of Public, in Syntagma Square.

Το Public Café-Restaurant, αγαπημένο στέκι του κέντρου της Αθήνας, περνά σε νέα εποχή: εμπνέεται από τη γαστρονομία όλης της Ελλάδας και «δοκιμάζει Κυκλάδες». Στο ήδη πλούσιο μενού του, κάθε μήνα προστίθενται αντιπροσωπευτικά εδέσματα από διαφορετικά νησιά. Τοπικές γεύσεις, ντόπιοι παραγωγοί και παραδοσιακά προϊόντα «συναντώνται» σε γνώριμα πιάτα, σαλάτες, σνακ και γλυκίσματα, φέρνοντας... νησιώτικο αέρα στην καρδιά της πόλης.

Τη χρονιά που πέρασε, το Public Café-Restaurant ανακαινίστηκε πλήρως και πλέον μας υποδέχεται πιο όμορφο και πιο φωτεινό από ποτέ. Ανοιχτό από τις 9 το πρωί έως τις 11 το βράδυ -και το Σάββατο- στον 5ο όροφο του Public Συντάγματος, μετατρέπει τον αγαπημένο μας shopping προορισμό στο απόλυτο meeting point για foodies, επαγγελματικά ραντεβού ή στιγμές χαλάρωσης στο κλείσιμο της μέρας. Ένα all-day café-restaurant που διαρκώς ανανεώνεται! Σας περιμένουμε!



Public Café-Restaurant, a beloved go-to place at the centre of Athens, is entering a new era, drawing inspiration from the gastronomy of Greece and offering "the flavours of the Cyclades". New dishes, typical of different island cuisines, are being added to its already rich menu. Local flavors, local producers and traditional products can be found alongside familiar dishes, salads, snacks and sweets... bringing an island breeze to the heart of the city.

Public Café-Restaurant was fully refurbished last year and is now even more welcoming, more beautiful and brighter than ever. Located on the 5th floor of Public in Syntagma, it is open from 09:00 until 23:00 Mon-Sat, and transforms this favorite shopping destination into the ideal place for great meals, business lunches or relaxing moments at the end of the day. An all-day café-restaurant that's always offering something new! We are waiting for you!

Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΥΜΕΝΤΑΚΗΣ ΚΑΙ Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΛΥΡΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ

Με ρηξικέλευθες καλλιτεχνικές επιλογές, υποδομές και εγκαταστάσεις κορυφαίες παγκοσμίως και τραγουδιστές που είναι οι επόμενοι σταρ της διεθνούς σκηνής, η Εθνική Λυρική Σκηνή ετοιμάζεται να βγει δυναμικά σε ολόκληρο τον κόσμο. Ο καλλιτεχνικός διευθυντής της, Γιώργος Κουμεντάκης, μας εισάγει στη μοναδική αυτή εποχή.

Giorgos Koumendakis and the new era of the Greek National Opera

With bold new productions, state-of-the-art facilities and a roster of singers on the way to international stardom, the Greek National Opera is poised for a grand entrance onto the global stage. Its artistic director, Giorgos Koumendakis, talks about this new and exciting chapter in the ensemble's history.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΕΡΙΝΑ Ι. ΑΝΕΣΤΗ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΑΡΑ ΔΕΣΥΠΡΗ (D-TALES)
/ BY KATERINA I. ANESTI, PHOTOS : MARA DESIPRIS (D-TALES)



Στον εξώστη της Αίθουσας Σταύρος Νιάρχος
/ On the balcony of the Stavros Niarchos Hall



ΤΟ ΓΩΝΙΑΚΟ γραφείο του καλλιτεχνικού διευθυντή της Εθνικής Λυρικής Σκηνής είναι κατάλευκο, με θέα στον υπέροχο Μεσογειακό Κήπο μέσα στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Ο Γιώργος Κουμεντάκης ζήτησε να μην τοποθετηθεί γραφείο. Κάθεται στο μεγάλο τραπέζι συσκέψεων, με ένα λάπτοπ μπροστά του, περιτριγυρισμένος από βιβλία και με μηνύματα να χτυπάνε συνεχώς στον υπολογιστή του, κάποια για ανατρεπτικές διεθνείς συνεργασίες που θα ανακοινωθούν με πανηγυρικό τρόπο στο άμεσο μέλλον.

Ένα ρόλερ κόστερ είναι η ζωή του από τότε που ανέλαβε τη θέση, πριν από δύο χρόνια, τη στιγμή ακριβώς που ο οργανισμός μεταφέρθηκε από το μικρό θέατρο Ολύμπια στην καρδιά της Αθήνας μέσα στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Ο ίδιος, διεθνούς φήμης συνθέτης, με περισσότερες από 170 συνθέσεις που συνεχώς παρουσιάζονται σε όλο τον κόσμο, βρέθηκε να διοικεί τη Λυρική συνδυάζοντας την αισθητική και τις υψηλές απαιτήσεις του δημιουργού με το όραμα ενός μάνατζερ που πρέπει να πάρει την ελληνική σκηνή και να την τοποθετήσει στο κέντρο του οπερατικού κόσμου. «Ως Εθνική Λυρική Σκηνή κάναμε ένα τεράστιο βήμα ερχόμενοι στο ΚΠΙΣΝ. Τώρα, θα τολμήσουμε να μετεξελιχθούμε από μια περιφερειακή όπερα στην άκρη της Ευρώπης σε ισότιμο συνομιλητή των σκηνών όχι μόνο στην Ευρώπη, αλλά και στις ΗΠΑ και στην Ασία», λέει στο Blue.

Αποκαλύπτει ότι αυτό το νέο άλμα θα πραγματοποιηθεί χάρη σε μια σημαντική νέα δωρεά που η Λυρική συζητεί σήμερα εις βάθος με το Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. «Θα μου επιτρέψετε να πω ένα μεγάλο “ευχαριστώ” στον πρόεδρο Ανδρέα Δρακόπουλο και στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, όχι μόνο για την εθνικής σπουδαιότητας δωρεά για τις νέες ε-

FROM his minimalist corner office, Giorgos Koumendakis can admire the beautiful Mediterranean Garden of the Stavros Niarchos Foundation Cultural Center (SNFCC). The artistic director of the Greek National Opera (GNO) asked that the room not be furnished with a desk, as he prefers to sit at a big conference table, surrounded by his books. Message notifications constantly ping on his laptop, some about exciting new international partnerships that will be proudly announced in the near future.

Since taking over the helm of the GNO two years ago, Mr Koumendakis' life has been nothing short of a rollercoaster ride, the start of his tenure coinciding with the organisation's move from the small Olympia Theatre in downtown Athens to the SNFCC on the city's southern coast. An acclaimed composer in his own right, who has penned more than 170 works that have been performed all over the world, he was called on to lead the GNO, where he combines the demanding aesthetic standards of a world-class artist with the determination of a manager with a vision of seeing the company travel beyond Greece's borders and become a fixture on the global opera scene.

“The move to the SNFCC was a huge step for the Greek National Opera. Now we can take the leap that will allow us to evolve from being a regional company on the fringe of Europe, to being an equal counterpart in dialogue with the opera houses in the rest of Europe, and in the US and Asia as well,” he tells Blue.

This significant leap, Mr Koumendakis says, will be made possible by a sizeable donation that is currently being discussed with the Stavros Niarchos Foundation.

«Δεν είναι εύκολο να έχεις τη Φανί Αρντάν και τη βραβευμένη με τέσσερα Όσκαρ, για καλύτερα κοστούμια, Μιλένα Κανονέρο. Για πρώτη φορά η Ελλάδα μπαίνει ισάξια σε αυτόν τον χάρτη».

“It’s not easy to get Fanny Ardant and four-time Oscar-winning costume designer Milena Canonero. This is the first time that Greece is earning an equal place on the map.”

γκαταστάσεις της ΕΛΣ στο ΚΠΙΣΝ, αλλά και για τη διάθεση να βοηθήσουν την ΕΛΣ επιπλέον, ενισχύοντάς τη προκειμένου να καταφέρει να πραγματοποιήσει μια φιλόδοξη έξοδο προς το διεθνές λυρικό γίγνεσθαι, με σπουδαίες συμπαραγωγές, κορυφαίες μετακλήσεις και συνεργασίες, αλλά και εξαγωγή του δικού μας καλλιτεχνικού έργου.

Η διαδικασία έχει αρχίσει. Το βλέπει κανείς στα διεθνή ονόματα που έρχονται να τραγουδήσουν στην Ελλάδα. Για παράδειγμα, η Ανίτα Ρατοβελισβίλι, που αποθεώνεται διεθνώς ως ιδανική νέα Κάρμεν, ερμήνευσε τον ρόλο το καλοκαίρι στο κατάμεστο Ηρώδειο, αλλά και η περιζήτητη Λιζέτ Οροπέσα, που έρχεται το καλοκαίρι για να ερμηνεύσει την Τραβιάτα στο Ηρώδειο. Αλλά όχι μόνο. «Οι δυνατότητες που υπάρχουν αυτή τη στιγμή μάς επιτρέπουν να κάνουμε παραγωγές υψηλού επιπέδου τόσο στο αισθητικό κομμάτι όσο και στο κατασκευαστικό. Και, βεβαίως, στη μουσική απόδοση. Πλέον έρχονται από το εξωτερικό τραγουδιστές που αυτή τη στιγμή ξεκινούν μια δυναμική καριέρα. Αφήνουν ένα στίγμα που γίνεται περιζήτητο στις μεγάλες όπερες του κόσμου. Είναι οι επόμενοι μεγάλοι σταρ, όπως η Ανίτα και η Λιζέτ», λέει ο κ. Κουμεντάκης. «Υπάρχει μια ανταλλαγή δυναμικής και μια αμφίδρομη επικοινωνία με μεγάλα θέατρα της Ευρώπης, αλλά και ευρύτερα. Ένα μέρος αυτής της δυναμικής το καρπούται και η Λυρική στον τομέα των τραγουδιστών, των σκηνοθετών και των μαέστρων. Μην ξεχνάμε,

“Allow me to express a heartfelt thanks to the Stavros Niarchos Foundation and its president, Andreas Dracopoulos, not just for the nationally significant donation of the GNO's new premises at the SNFCC, but also for their intention to help the GNO even more by offering the support it needs to make an ambitious opening to the global opera world, with great productions, incredible guest appearances and collaborations, and by exporting our own artistic output,” says Mr Koumendakis.

The ball is already rolling, as is evident from some of the headline names that have already appeared or are slated to appear in Greece. Mezzo-soprano Anita Rachvelishvili, hailed internationally as a perfect young Carmen, performed the role at a jam-packed Odeon of Herodes Atticus last summer. Next year, the same venue will host the much-coveted American soprano Lisette Oropesa in *La traviata*. And that is not all. “We have the ability now to put on high-quality productions - in aesthetic terms and in terms of the actual sets - but also, of course, with regard to the music. We now have singers coming from abroad who are at the start of dynamic careers, making their mark at major opera houses and becoming very sought after. Like Anita and Lisette, they are the next big stars,” says Mr Koumendakis.

“We are sharing resources and communicating with major the-

βέβαια, ότι και η Ελλάδα και η ΕΛΣ έχουν προσφέρει στο διεθνές σπέρμα σημαντικούς τραγουδιστές τα τελευταία χρόνια, όπως ο Δημήτρης Πλατανιάς, η Μυρτώ Παπαθανασίου, η Χριστίνα Πουλίτση, ο Δημήτρης Τηλιακός και πολλοί άλλοι».

Κάπως έτσι, μέσα από τα κατάλευκα γραφεία στην καρδιά του Μεσογειακού Κήπου με τις λεβάντες και τις ελιές, μερικούς ορόφους πάνω από την εντυπωσιακή αίθουσα με το κόκκινο βελούδο στα καθίσματα, το κόκκινο ξύλο κερασιάς σε όλες τις επιφάνειες και την οροφή που μοιάζει να χαμογελά όπως τη σχεδίασε ο Ρέντσο Πιάνο, σχεδιάζεται και εφαρμόζεται μεθοδικά η εγκαθίδρυση της Λυρικής στον παγκόσμιο χάρτη. «Η Ελλάδα μπορεί να πάρει ένα κομμάτι της παγκόσμιας πίτας στο καθαρά καλλιτεχνικό κομμάτι. Κάνουμε μια ρηξικέλευθη ανάγνωση της όπερας, παρουσιάζουμε έργα που δεν εξυπακούονται. Παρουσιάσαμε πριν από δύο μήνες, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τη “Γενούφα” του Λέος Γιάντσεκ, ανεβάσαμε μετά από 52 χρόνια τη “Μανόν” του Μασνέ, πέρσει παρουσιάσαμε για πρώτη φορά στην ΕΛΣ την “Ηλέκτρα” και την “Υπόθεση Μακρόπουλου”, ενώ μεταξύ άλλων ετοιμάζουμε τον “Ντον Κάρλος” σε μια τολμηρή εκδοχή. Άρα έχουμε μια ρηξικέλευθη προσέγγιση τίτλων, αλλά και μια ενδιαφέρουσα επιλογή καλλιτεχνών. Δεν είναι εύκολο να έχεις τη Φανί Αρντάν και τη βραβευμένη με τέσσερα Όσκαρ, για καλύτερα κοστούμια, Μιλένα Κανονέρο. Για πρώτη φορά η Ελλάδα μπαίνει ισάξια σε αυτόν τον χάρτη».

Η περίπτωση της σπουδαίας Φανί Αρντάν, που θα σκηνοθετήσει τον Μάιο τη «Λαίδη Μάκβεθ του Μτσενσκ» του Σοστακόβιτς, με την Κανονέρο στα κοστούμια, είναι χαρακτηριστική όχι μόνο των δυνατοτήτων, αλλά και του τρόπου λειτουργίας της νέας εποχής της Λυρικής. «Το κλειδί σε όλες τις συνεργασίες μας είναι ότι ξεκινάμε με ένα πολύ προσωπικό και εντελώς καλλιτεχνικό ύφος και επιλέγουμε άτομα που ταιριάζουν στην ψυχοσύνθεση του θεάτρου. Όταν ξεκινήσαμε να μιλάμε με την Αρντάν, αναζητώντας το έργο που θα ανεβάσουμε τελικά, έπεφταν στο τραπέζι διάφοροι τίτλοι», αποκαλύπτει ο Γιώργος Κουμεντάκης. «Κατάλαβα μέσα από αυτή την κουβέντα τι ακριβώς την ενδιέφερε περισσότερο. Δεν το ομολογούσε ούτε η ίδια, μέχρι που της το είπα εγώ. Ανακάλυψα όμως ότι υπάρχει ένας συγκεκριμένος ψυχισμός και έτσι οδηγηθήκαμε στη “Λαίδη Μάκβεθ του Μτσενσκ”».

Για μήνες συνομιλούσαν, με τον Κουμεντάκη να στέλνει στην Αρντάν ελληνικές όπερες, αλλά και όπερες που ο ίδιος αγαπά ιδιαίτερα, δημιουργώντας έτσι μια προσωπική σχέση που οδήγησε και στην ιδανική καλλιτεχνική επιλογή. Το ίδιο έγινε με τον Κάρλος Παντρίσσα, έναν από τους έξι καλλιτεχνικούς διευθυντές της διάσημης κολεκτίβας των Λα Φούρα ντελς Μπάους από τη Βαρκελώνη, ο οποίος θα σκηνοθετήσει τη «Νόρμα» για το Ηρώδειο το καλοκαίρι, με πρωταγωνίστρια τη διεθνώς καταξιωμένη και style icon Κάρμεν Τζιαννατάσιο. Οι διεθνείς συμπαραγωγές αναβαθμίζονται επίσης με εκπλήξεις που θα ανακοινωθούν σύντομα, αλλά και με τον «Σιμόν Μποκκανέγκρα» του Βέρντι σε παραγωγή της Βασιλικής Όπερας του Λονδίνου, τον Ιανουάριο. Η Λυρική θα συμπράξει όμως και με την Όπερα του Μονάχου σε μια μεγάλη διεθνή συμπαραγωγή με την ιέρεια της περφόρμανς Μαρίνα Αμπράμοβιτς, η οποία θα παρουσιάσει μια πολύ ενδιαφέρουσα παράσταση για τη

atres in Europe and beyond. Part of this momentum is also due to the high calibre of the GNO's singers, directors and conductors. We mustn't forget that Greece and the GNO have given the world some pretty amazing singers over the past few years, like Dimitri Plataniyas, Myrto Papatanasu, Christina Poulitsi, Dimitris Tiliakos and many others.”

And so, it is in the sparkling white office in the heart of the Mediterranean Garden with its lavender bushes and olive trees, a few floors above the impressive theatre with its red velvet seats, cherry wood panelling and a ceiling that architect Renzo Piano designed to look like a smile, that this ambitious plan to put the GNO on the global map is being methodically designed and implemented.

“Greece can have a piece of the global pie when it comes to the purely artistic part. We are putting forward a radical new interpretation of opera, presenting works that are not obvious choices. Two months ago, we presented Leos Janacek's *Jenufa* for the first time in Greece; we are staging Jules Massenet's *Manon* again after 52 years; and last year we did *Elektra* and the *Makropulos Affair*, both for the first time. Among other projects, we are working on a bold interpretation of *Don Carlos*. So we have a radical approach to titles, but also a very interesting selection of artists. It's not easy to get Fanny Ardant

and the four-time Oscar-winning costume designer Milena Canonero. This is the first time that Greece is earning an equal place on the map,” says Mr Koumendakis.

The upcoming production in May of Dmitri Shostakovich's *Lady Macbeth of the Mtsensk*, directed by the great Fanny Ardant and with costumes by Canonero, is indicative not just of the GNO's new momentum, but also of its fresh approach to its mission. “The key to all these collaborations is that we start with a very personal and purely artistic approach and then pick the people who best suit the theatre's spirit. All sorts of different titles were brought to the table when we first

started talking with Ardant about which opera we would do,” explains Mr Koumendakis. “This conversation allowed me to understand exactly what she was most interested in. She didn't identify it explicitly herself, until I pointed it out to her. But I discovered that she had a particular way of thinking, and that is how we ended up with *Lady Macbeth of the Mtsensk*.”

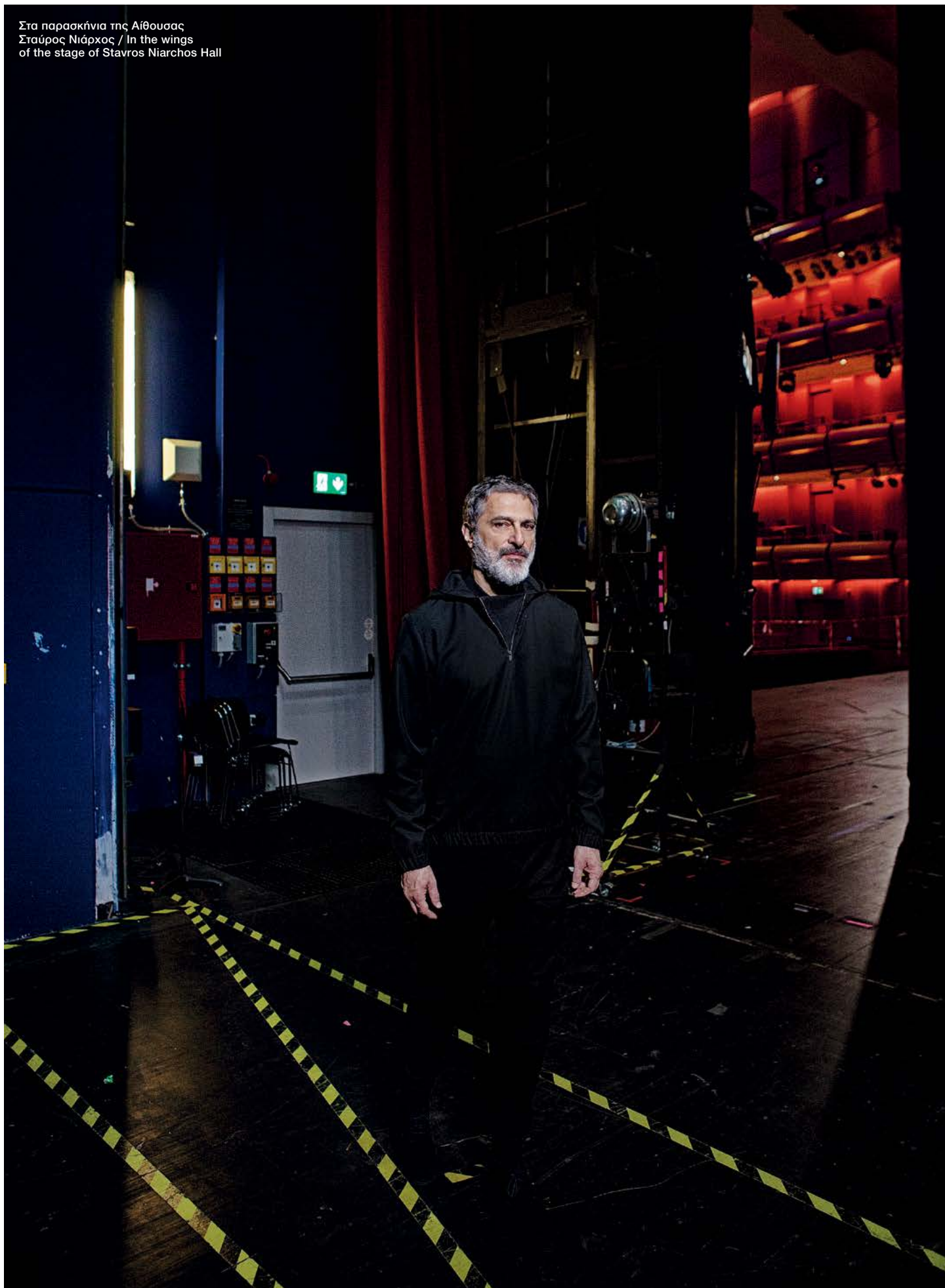
The discussions went on for months, with Mr Koumendakis sending Ardant both Greek and non-Greek operas that he is particularly fond of, thus forging a personal relationship that resulted in the perfect opera choice. The same was the case with Carlus Padrissa, one of the six artistic directors of the famous La Fura dels Baus collective from Barcelona, who will be directing *Norma* for the Odeon of Herodes Atticus next summer, with acclaimed singer and style icon Carmen Giannattasio in the title role.

The GNO's international co-productions are also being taken to new heights with a few surprises that will be announced soon, as well as with Giuseppe Verdi's *Simon Boccanegra* at London's Royal Opera that will open in January. Furthermore, the Greek company will be working with Munich's Bayerische Staatsoper in a major co-produc-

«Οι δυνατότητες που υπάρχουν αυτή τη στιγμή μάς επιτρέπουν να κάνουμε παραγωγές υψηλού επιπέδου τόσο στο αισθητικό κομμάτι όσο και στο κατασκευαστικό. Και, βεβαίως, στη μουσική απόδοση».

“We have the ability now to put on high-quality productions - in aesthetic terms and in terms of the actual sets - but also, of course, with regard to the music.”

Στα παρασκήνια της Αίθουσας
Σταύρος Νιάρχος / In the wings
of the stage of Stavros Niarchos Hall





Στο πιτ της ορχήστρας
/ In the orchestra pit

Μαρία Κάλλας τον Ιούλιο του 2020. «Είμαστε εδώ για να κάνουμε όπερα όσο καλύτερα μπορούμε», λέει ο Γιώργος Κουμεντάκης.

Ταυτόχρονα, συνεχίζονται οι αναθέσεις δημιουργίας νέων έργων σε Έλληνες συνθέτες. Χαρακτηριστικό είναι ότι η όπερα «Ζ», που βασίζεται στο ομότιτλο βιβλίο του Βασίλη Βασιλικού σε σύνθεση Μηνά Μπορμπουδάκη και σκηνοθεσία Κατερίνας Ευαγγελάτου, κάνει ήδη την πρώτη της διεθνή έξοδο, αφού θα παρουσιαστεί στην Όπερα του Μονάχου το καλοκαίρι του 2019. «Δεν θα πάμε στο εξωτερικό για να παρουσιάσουμε τους ίδιους, γνωστούς τίτλους. Θα πάμε για να δείξουμε ελληνικά έργα και τολμηρούς τίτλους έργων που δεν ανεβαίνουν συχνά», λέει ο Γιώργος Κουμεντάκης.

Μια άλλη μεγάλη τομή εκκινεί για τη Λυρική τον Ιανουάριο, ενώνοντας την όπερα με τα εικαστικά μέσα από το τριετές πρόγραμμα «The Artist on the Composer» σε συνεργασία με τον οργανισμό NEON. Από τις 5 Ιανουαρίου θα παρουσιάζεται το έργο του Νίκου Ναυρίδη, ενώ θα ακολουθήσουν τις επόμενες χρονιές δύο ονόματα-έκπληξη. «Τολμάμε να αντιστρέψουμε τη λογική του οπερατικού στοιχείου, που είναι μεγάλες όπερες, μεγάλης διάρκειας και τεραστίων διαστάσεων απέναντι σε ένα κοινό που είναι ενεργητικό ως προς την ακρόαση, αλλά παθητικό ως προς τη θέαση, αφού κάθεται και βλέπει το θέαμα από το κάθισμά του. Βρήκαμε έναν τρόπο συνεννόησης με τον NEON και τη διευθύντριά του, Ελίνα Κουντούρη, και ορίσαμε ότι κάποιοι δημιουργοί των εικαστικών και του κινηματογράφου θα αναλάβουν τις δράσεις σε ανοιχτό διάλογο με τη μουσική. Επανερχόμαστε στα βασικά στοιχεία του τι μπορεί να είναι μια ενεργή μουσική κατάσταση με έναν εικαστικό καλλιτέχνη που θα καλεί τον θεατή να ενεργοποιηθεί σωματικά, πνευματικά και ψυχικά και να απολαύσει τη σχέση που έχει ένα συμφωνικό έργο με έναν εικαστικό καλλιτέχνη».

tion featuring the high priestess of performance art, Marina Abramovic, who will also be putting on a very interesting show about Maria Callas in July 2020. “We are here to do opera in the best way we can,” says Mr Koumendakis.

At the same time, the company continues to commission new pieces from Greek composers. This year’s Z, for example, which was composed by Minas Borboudakis and directed by Katerina Evangelatos based on the book of the same title by Vassilis Vassilikos, is already making its first foray abroad and will be presented in Munich in the summer of 2019. “We won’t be going abroad just to present the same old titles. We are venturing out to show Greek works and bold titles that are not often staged,” the GNO’s artistic director underlines.

Another bold initiative that will be launched in January will see the GNO marrying opera with the visual arts in a three-year programme titled “The Artist on the Composer,” organised in cooperation with NEON, a contemporary art NGO. The programme starts on January 5 with the work of Nikos Navridis, with two surprises coming in the following years. “We are taking a leap and reversing the element of opera that consists of grand and lengthy productions being presented to an audience that is active in terms of listening, but passive in terms of participation, as they watch the spectacle from their seats. We reached out to Neon and its director, Elina Kountouri, and came up with a programme in which certain visual artists and filmmakers will take on projects in open dialogue with the music. We are going back to the basics of what constitutes an active musical experience, with the artist inviting the spectator to actively participate on a physical, intellectual and emotional level, and to appreciate the relationship between a symphonic work and a visual artist.”



ΚΑΝΕΝΑ ΠΑΙΔΙ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΓΑΛΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ! ΣΤΗΡΙΖΟΥΜΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΚΑ ΧΩΡΙΑ SOS

Εμείς στην AEGEAN στεκόμαστε πάντα στο πλάι των Παιδικών Χωριών SOS γιατί κάθε παιδί αξίζει να έχει μία οικογένεια. Γι' αυτό κάθε φορά που κλείνετε ένα εισιτήριο μέσα από το www.aegeanair.com, μπορείτε να προσφέρετε 2€ στα Παιδικά Χωριά SOS κι εμείς επιβραβεύουμε την κίνησή σας προσφέροντας άλλα 2€.

Έτσι, με τη δική σας βοήθεια:

- Καταφέραμε να διαθέσουμε στα Παιδικά Χωριά SOS το ποσό των 2.107.500€, από τον Σεπτέμβριο του 2008 έως και τον Δεκέμβριο του 2017.
- Ολοκληρώσαμε τον Ξενώνα Βρεφών SOS στο Μαρούσι, ένα σπίτι στο Παιδικό Χωριό SOS Θράκης στην Αλεξανδρούπολη στο νέο και πρωτοποριακό Παιδικό Χωριό SOS στο Ηράκλειο Κρήτης.
- Στηρίζουμε τις λειτουργικές ανάγκες όλων των προγραμμάτων σε ολόκληρη την Ελλάδα.



Ένα από τα χάρτινα Pleats φορέματα που δώρισε ο Issey Miyake στο ATOPOS cvc / One of the Pleats dresses that Issey Miyake donated to ATOPOS cvc

ΧΑΡΤΙΝΑ ΦΟΡΕΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΝΟΥΔΩΤΕΣ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΕΣ

Η έκθεση #TextMe_PaperFashion και η διαδραστική έκθεση-εγκατάσταση #TextMe_FluffyLibrary του πολιτιστικού οργανισμού Atopos Contemporary Visual Culture ενώνουν την Αθήνα, ως Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου 2018, με το Λονδίνο με τον πιο ευφάνταστο, υπέροχα χάρτινο και δημιουργικό τρόπο.

Paper dresses and fluffy libraries

The exhibition “#TextMe_PaperFashion” and the Atopos Contemporary Visual Culture’s interactive exhibition-installation “#TextMe_FluffyLibrary” unite Athens, the 2018 World Book Capital, with London in the most innovative, creative and “paperly” of ways.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΝΟ ΚΟΚΚΙΝΗ / BY PANOS KOKKINIS

ΤΙΣΧΕΣΗ μπορεί να έχει το λούτρινο «τέρας» Φλάφι, που κατοικεί στον πρώτο όροφο του ανακαινισμένου νεοκλασικού του 1912 που στεγάζει το ATOPOS cvc στο Μεταξουργείο, ανάμεσα σε 2.500 βιβλία τέχνης και οπτικής κουλτούρας, με την έκθεση μόδας και ιστορικών κοστούμιών από χαρτί που φιλοξενείται στο The Hellenic Centre στο Λονδίνο και περιλαμβάνει από χάρτινα φορέματα από τα '60s μέχρι χάρτινες δημιουργίες σύγχρονων σχεδιαστών και καλλιτεχνών όπως, μεταξύ άλλων, οι Issey Miyake, Martin Margiela, Sir Howard Hodgkin και Demna Gvasalia;

Και οι δύο δράσεις διακρίνονται από την ίδια ανεξάντλητη δημιουργικότητα και βαθιά γνώση του αντικειμένου που χαρακτηρίζει συνολικά το ερευνητικό κέντρο οπτικής κουλτούρας ATOPOS cvc (τα προγράμματα του οποίου δίνουν έμφαση στο ανθρώπινο σώμα και στο ένδυμα), από την πρώτη μέρα δημιουργίας του το 2003. Επιπλέον, είναι αντικειμενικά δύσκολο να δώσεις το «παρών» στη μία από τις δύο δράσεις, που αποτελούν μέρος του καινοτόμου προγράμματος #TextMe του οργανισμού στο πλαίσιο του «Αθήνα 2018 - Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου», χωρίς να μπεις στον πειρασμό να μπεις επιτόπου στο αεροπλάνο για να βιώσεις και την έτερη.

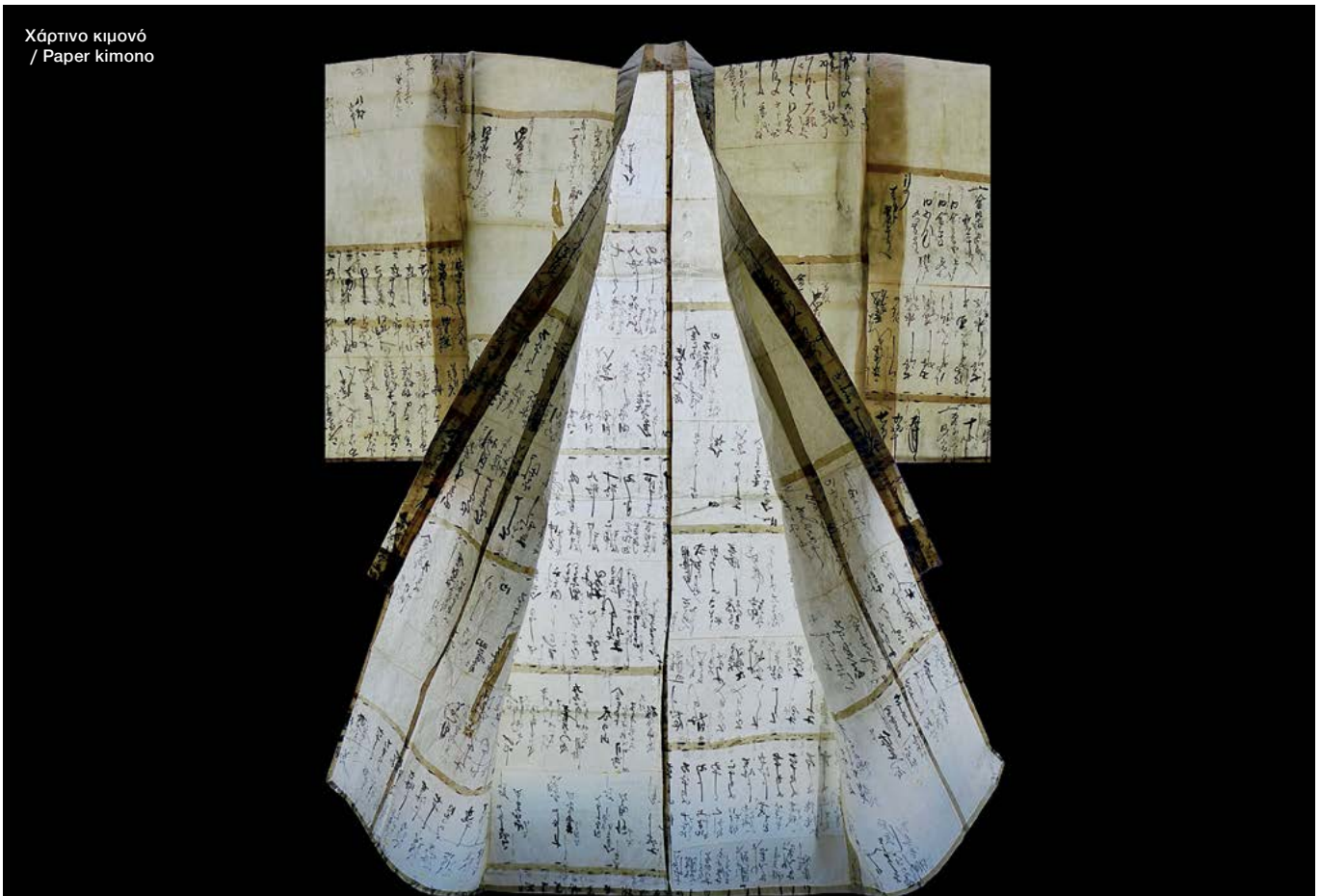
WHAT connection could there be between a cuddly beast named Fluffy, living among 2,500 books on art and visual culture on the first floor of a renovated 1912 neoclassical building in the central Athenian district of Metaxourgeio that houses ATOPOS cvc, and a pop-up exhibition of paper-made garments taking place at the Hellenic Centre in London, featuring paper dresses from the 1960s as well as paper creations by contemporary designers and artists such as Issey Miyake, Martin Margiela, Sir Howard Hodgkin and Demna Gvasalia? Both are distinguished by the same level of inexhaustible creativity and by a deep knowledge of the work conducted at the visual culture research centre ATOPOS cvc, whose programmes, since its establishment back in 2003, have placed emphasis on garments and the human body. Both have been incorporated into the innovative ATOPOS #TextMe programme as part of the Athens 2018 World Book Capital series of events. This pair of initiatives represents parallel approaches to the same themes: the written word, art and reading.

I recently had the pleasure of enjoying both, with ATOPOS cvc co-founder and artistic director Vassilis Zidianakis as my guide. I was



Μία από τις αίθουσες της Fluffy Library
/ One of the halls of the Fluffy Library

© ATOPOS CVC



Χάρτινο κιμονό
/ Paper kimono

©_ATOPOS_CVC_PAPER_DRESS_COLLECTION_ATHENS

©_ATOPOS_cvc_PAPER_DRESS_COLLECTION_ATHENS



Το «Souper Dress after Warhol» της Campbell's Soup Company / The "Souper Dress after Warhol," from the Campbell Soup Company

Είναι δύο όψεις του ίδιου νομίσματος, με επίκεντρο το κείμενο, την τέχνη και την ανάγνωση, τις οποίες είχα το προνόμιο να απολαύσω ταυτόχρονα, με ξεναγό τον συνιδρυτή και καλλιτεχνικό διευθυντή του ΑΤΟΠΟΣ cvc, Βασίλη Ζηδιανάκη. Είχα την ευκαιρία να περιπλανηθώ στους χώρους της βιβλιοθήκης του Φλάφι, πρωταγωνιστή του εν εξελίξει interactive παραμυθιού που έχει κάνει κατάληψη στον χώρο («τρώγοντας» βιβλία, «χωνεύοντας» τη γνώση και προσκαλώντας τον κόσμο να διαβάσει και να παίξει μαζί του). Καθώς επίσης, να δω από κοντά τα χάρτινα αριστουργήματα της ΑΤΟΠΟΣ cvc Paper Dress Collection, πριν αυτά αποσταλούν στο The Hellenic Centre στο Λονδίνο, όπου θα εκτίθενται έως τα τέλη Φεβρουαρίου.

Η έκθεση με τίτλο #TextMe_PaperFashion διερευνά με δημιουργικό τρόπο τη σχέση μεταξύ κειμένου και χαρτιού στη μόδα, μέσα από αντικείμενα από τη συλλογή του ΑΤΟΠΟΣ cvc, η οποία θα εκτεθεί για πρώτη φορά στο Λονδίνο (έχει ήδη παρουσιαστεί στο Mudam του Λουξεμβούργου, στο MoMu της Αμβέρσας, στο Bellerive Design Museum της Ζυρίχης και στην Galerie Stihl στο Waiblingen). Τα εκθέματα περιλαμβάνουν αυθεντικά αναλώσιμα χάρτινα φορέματα από τα τέλη της δεκαετίας του 1960, τυπωμένα με logos, κείμενα, πρωτοσέλιδα εφημερίδων, εξώφυλλα περιοδικών, πολιτικά συνθήματα, κινηματογραφικά πόστερ και σελίδες από Χρυσούς Οδηγούς.

Επίσης παρουσιάζονται επανασχεδιασμένα φορέματα μιας χρήσεως από την ίδια δεκαετία, που δημιούργησαν -ειδικά για τον οργανισμό- διάσημοι καλλιτέχνες και σχεδιαστές, όπως ο σκηνοθέτης Robert Wilson, ο ζωγράφος Sir Howard Hodgkin και ο νυν καλλιτεχνικός διευθυντής του οίκου Balenciaga, Demna Gvasalia.



Άποψη της Fluffy Library με μέρος της συλλογής βιβλίων του ΑΤΟΠΟΣ cvc / Inside the Fluffy Library, with part of the ΑΤΟΠΟΣ cvc book collection

© ΑΤΟΠΟΣ cvc

given the opportunity to explore the space at the alternative library inhabited by Fluffy, the protagonist of an unfolding interactive story, who's said to be devouring books, digesting knowledge and inviting visitors to read and play along with him. I also got to see the ΑΤΟΠΟΣ cvc Paper Dress Collection before it was sent to the Hellenic Centre, where they'll be on display until the end of February.

The London exhibition, titled "#TextMe_PaperFashion," creatively explores the relationship between the written word and paper through selected pieces from the ΑΤΟΠΟΣ cvc's collection, which will be exhibited in the British capital for the first time following presentations at the Mudam in Luxembourg, the MoMu in Antwerp, the Bellerive Design Museum in Zurich, and the Galerie Stihl in Waiblingen. The exhibits include disposable paper dresses dating from the 1960s and covered with logos, texts, newspaper front pages, magazine covers, political slogans, and content lifted from Yellow Page directories.

The exhibition also features disposable paper dresses from the same decade that were revisited and transformed for ΑΤΟΠΟΣ cvc by renowned artists and designers such as the director Robert Wilson, the painter Sir Howard Hodgkin, and Demna Gvasalia, the current artistic director at the Balenciaga luxury fashion house. The show also includes contemporary paper dresses by designers and artists such as Walter Van Beirendonck, Dirk Van Saene, Zoe Keramea and Stratis Tavlaridis.

A paper dress from 1968 that had been printed with Allen Ginsberg's "Uptown NY" prior to this poem's publication, justifiably steals the show, along with the "Souper Dress," inspired by Andy Warhol's "Campbell's Soup Cans" and a unique series of nine paper dresses designed by Issey Miyake for the exhibition "XXIst Century Man."

Of particular interest, the Japanese shifu garments owe their existence to the lack of raw materials for textile clothing in 16th-century Japan. In order to create clothing, poor farmers cut sheets of paper from old accounting books into strips and twisted them into yarn. Soon, however, the wealthier classes adopted this special cloth, and shifu became a cult material in Japan. The samurai used the shifu technique in order to make ceremonial clothing.

According to the architect Stamos Fafalios, co-founder of ΑΤΟΠΟΣ cvc and curator of the exhibition, the "collection has proved popular with the public since the very first time it was exhibited in 2007 at the Benaki Museum in Athens. It's fun, it's Pop and it's unusual - and

ΛΕΙΨΟΙ: Ο ΚΡΥΜΜΕΝΟΣ ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΩΝ ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΩΝ LIPSI: THE HIDDEN TREASURE OF THE DODECANESE



Στα βαθιά γαλάζια νερά του Αιγαίου, στα Δωδεκάνησα, μια «παρέα» από εξωτικά νησάκια «κρατάει» καλά κρυμμένα μυστικά, τα οποία αποκαλύπτει μόνο σε καλούς φίλους που επιζητούν χαλάρωση, αναζωογόνηση και ποιητική διασκέδαση. Καλωσορίσατε στον κόσμο των Λειψών, στο νησί της Καλυψώς!

Εξωτικά νερά, δραστηριότητες, αλλά και διάθεση να τα αφήσεις όλα πίσω είναι τα βασικά συστατικά της επαφής σου με τη μοναδική φύση των Λειψών. Οι αμμώδεις παραλίες του νησιού, όπως Πλατύς Γυαλός, Λίμνη, Έλενα beach, Κατσαδιά, Κάμπος, Τουρκόμνημα και Λιεντού, αλλά και παραλίες με βότσαλο, όπως Χοχλακούρα, Μονοδένδρι, Ξηρόκαμπος, Μερσίσι, Κόιμηση, Χριστός και Παπαντριά, θα «διεκδικήσουν» κομμάτι από τον χρόνο σου για κολύμπι, χαλάρωση και θαλάσσια σπορ. Τη θαλάσσια εξερεύνηση συνοδεύουν η πεζοπορία και η ποδηλασία. Και επειδή οι Λειψοί «παντρεύουν» τη φύση με την προσωπικότητα του ταξιδιώτη, στο νησί είναι αγαπημένη συνήθεια να διοργανώνονται εξωτικοί γάμοι.

Η «επίγευση» αυθεντικότητας που σου αφήνουν οι Λειψοί περνάει, χωρίς αμφιβολία, και από την τοπική κουζίνα. Φρέσκα θαλασσινά, ψάρια και παραδοσιακές συνταγές πρωταγωνιστούν στο μενού, μαζί με τα τοπικά τυριά και τον μοναδικό οίνο, ο οποίος έφτανε μέχρι το Βατικανό! Εδώ, οι ντόπιοι θα σε προσκαλέσουν σε γιορτές και παραδοσιακά πανηγύρια, γιατί... είσαι οικογένεια! Γιατί οι Λειψοί είναι, με δυο λόγια, Στάση Ζωής!

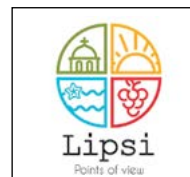


In the deep blue southeastern Aegean waters around the Dodecanese islands, a group of exotic islets holds some well-hidden secrets which will only be revealed to good friends looking for a relaxing and rejuvenating vacation along with quality entertainment. Welcome to the world of Lipsi, the island of the ancient Greek Goddess Calypso!

Exotic waters, exciting activities and the chance to leave everything behind are the essential elements that will make up your encounter with the unique landscape of Lipsi. The sandy beaches of the island, such as Platys Gialos, Katsadia, Kampos, Elena Beach, Tourkonnima and Lientou, as well the pebbly ones, such as Hohlakoura, Monodendri, Xerokampos, Mersini, Kimisi, Hristos, and Papantria, will offer you great swimming, relaxing moments and the opportunity for water sports. Along with these activities, you can also try hiking and cycling.

The authentic "taste" of Lipsi can be found in its wonderful local cuisine. Fresh fish, seafood, home-cooked dishes, local cheese and wine, the popularity of which has reached even as far as the Vatican, are all "stars" of the local menu. The people of the island will invite you to share happy moments, such as local festivities and festivals, as if you were a member of their family. This is what Lipsi is all about ... Points of View!

Info: www.lipsi.gov.gr,
τηλ +30 2247041206, + 30 2247041333, + 30 2247041209, +30 2247360500



Τέλος, σύγχρονα χάρτινα φορέματα από σχεδιαστές και καλλιτέχνες, όπως οι Walter Van Beirendonck, Dirk Van Saene, Zoe Keramea και Stratis Tavlaridis.

Την παράσταση κλέβει δικαίως το χάρτινο φόρεμα του 1968 με τυπωμένο το Uptown NY ποίημα του Allen Ginsberg, πριν καν αυτό τυπωθεί σε βιβλίο, και το διάσημο (εμπνευσμένο από τον Andy Warhol) Souper Dress της σούπας Campbell. Επίσης, το Airmail φόρεμα του σχεδιαστή Hussein Chalayan, στο οποίο γράφεις ό,τι θέλεις πάνω του, το διπλώνεις στον ενσωματωμένο φάκελο και το ταχυδρομείς στον παραλήπτη. Και, φυσικά, η μοναδική σειρά εννέα χάρτινων φορεμάτων την οποία σχεδίασε ο Issey Miyake για την έκθεση «XXIst Century Man» και στη συνέχεια δώρισε στον πολιτιστικό οργανισμό.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα ιαπωνέζικα *shifu* ενδύματα, που οφείλουν την ύπαρξή τους στην έλλειψη πρώτων υλών για υφάσματα στην Ιαπωνία του 16ου αιώνα. Προκειμένου να δημιουργήσουν είδη ρουχισμού, οι φτωχοί αγρότες έκοβαν σε λωρίδες σελίδες από παλιά λογιστικά βιβλία και τις έστριβαν για να δημιουργήσουν νήμα. Μια τεχνική την οποία αργότερα υιοθέτησαν από τις εύπορες τάξεις μέχρι τους σαμουράι, που έγραφαν προσευχές σε κομμάτια χαρτιού.

Σύμφωνα με τον αρχιτέκτονα Στάμο Φαφαλιό, συνιδρυτή του οργανισμού και επιμελητή της έκθεσης, «η συλλογή μας, που είναι διασκεδαστική, pop και ασυνήθιστη, έχει αποδειχθεί δημοφιλής ήδη από την πρώτη φορά που την παρουσιάσαμε, το 2007, στο Μουσείο Μπενάκη. Αφηγείται την -σχετικά άγνωστη- ιστορία του φαινομένου των αναλώσιμων χάρτινων ενδυμάτων που έγιναν μόδα στις ΗΠΑ τη διετία 1967-1969. Από τότε έως σήμερα η συλλογή έχει διευρυνθεί. Το υπέροχο πράγμα σε αυτήν είναι ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αφηγηθεί μια άλλη ιστορία κάθε φορά που εκτίθεται. Αυτή τη φορά επικεντρωνόμαστε σε “κείμενα” και “υφάσματα” (texts and textiles) και με έναν “ατοπικό” και πρωτότυπο τρόπο φέρνουμε κοντά το Hellenic Centre in London, που γιορτάζει την 25η επέτειό του, με την Αθήνα, που γιορτάζει την ανακήρυξή της από την UNESCO ως Παγκόσμια Πρωτεύουσα Βιβλίου 2018».

Η #TextMe_FluffyLibrary, την οποία έχει αγαπήσει ήδη το κοινό όλων των ηλικιών, είναι μια διαδραστική εγκατάσταση διά χειρός της ταλαντούχας καλλιτέχνιδας Αντιγόνης Τσαγκαροπούλου, η οποία πραγματεύεται με «χνουδωτό» τρόπο επίκαιρα ζητήματα ταυτότητας, φύλου και συμβίωσης. Οι επισκέπτες βγάζουν τα παπούτσια τους στην είσοδο και βουλιάζουν στη φιλόξενη αγκαλιά αυτού του πρωτότυπου χώρου. Διαβάζοντας, φορώντας χνουδωτές στολές και αξεσουάρ, συμπληρώνοντας το εναλλακτικό υβριδικό λεξικό ή συμμετέχοντας στις διαδραστικές αναγνώσεις, στις αναπάντεχες performances, στα workshops κατασκευής χνουδωτών χαρακτήρων και στις λοιπές δράσεις που λαμβάνουν χώρα εδώ. Σύμφωνα με τον ιστορικό ενδύματος και σύγχρονης τέχνης Βασίλη Ζηδιανάκη, που έχει την καλλιτεχνική επιμέλεια του project, «είναι μια ατοπική βιβλιοθήκη που όμοιά της δεν υπάρχει στον κόσμο και η οποία ανατρέπει τον στερεοτυπικό τρόπο που διαβάζουμε. Εδώ, δεν διαβάζεις καθισμένος στο γραφείο, αλλά ξαπλωμένος στο πάτωμα, εν μέσω μιας εξελισσόμενης εγκατάστασης τέχνης που έχει και πάλι σχέση με το σώμα και το ένδυμα, αλλά με έναν εντελώς διαφορετικό τρόπο. Ένας μαγικός κόσμος προς ανακάλυψη, στον οποίο, αν μπει, δεν σηκώνεσαι εύκολα να φύγεις».

Info: #TextMe_Paper Fashion, The Hellenic Centre, Paddington 16-18, Λονδίνο, από 16/01 έως 24/02, www.helleniccentre.org
#TextMe_FluffyLibrary, ATOPOS cvc, Σαλαμίνας 72, Μεταξουργείο, Αθήνα, έως 23/04, www.atopos.gr



To Newspaper Dress της Kimberly Clark Corporation, φτιαγμένο από εξώφυλλα εφημερίδων / The Newspaper Dress by Kimberly Clark Corporation, made from the front pages of newspapers

©_ATOPOS_CVC_PAPER_DRESS_COLLECTION_ATHENS

it tells the relatively unknown story of a trend for disposable paper clothing, which took the US by storm in 1967 and was over within just two years. Since then, the collection has grown, and the wonderful thing about it is that it can be used to tell a different story each time it's exhibited. This time, we're focusing on 'texts' and 'textiles' and, in an 'atopic' and original manner, we're bringing together the Hellenic Centre in London, on the occasion of its 25th anniversary, with Athens, which is currently celebrating being named Unesco's World Book Capital for 2018."

The Athens #TextMe_FluffyLibrary (deservedly embraced by people of all ages, who are enthusiastically spreading the word of their extremely Instagrammable discovery) is an interactive installation created by the gifted artist Antigoni Tsaqkaropoulou. She deals with key current topics such as identity, gender and co-existence, in warm and cuddly ways. Visitors take off their shoes at the entrance and sink into the fluffy, hospitable embrace of this highly original space. They can don furry costumes and accessories as they read and relax or enjoy interactive readings, impromptu performances and workshops, as well as other activities.

Zidianakis, who's also a historian of fashion and contemporary art, notes that "this is an atopic library, without an equivalent in the world, that overturns our stereotypical ways of reading. Here, you don't read sitting at a desk; instead, you're lying on the floor, amid an evolving art installation that's also related to the body and garments, but in a brand new way. It's a magical world to be discovered, which, once entered, isn't easy to leave behind."

Info: "#TextMe_Paper Fashion," The Hellenic Centre, 16-18 Paddington, London, 16/01-24/02, www.helleniccentre.org
"#TextMe_FluffyLibrary," ATOPOS cvc, 72 Salaminos, Metaxourgeio, Athens, to 23/04, www.atopos.gr

New year... in CRETE

Discover the hidden gems of Crete, spanning 1000 kilometers of coastline. Unwind on more than 550 alluring beaches, hike through 500 dramatic gorges, sail through over 80 scenic islets, visit 3 UNESCO designated natural sites and create lifelong memories!

Ανακαλύψτε τις κρυμμένες ομορφιές του νησιού.

Διάσπαρτες σε 1000 χιλιόμετρα ακτογραμμής, περισσότερες από 550 υπέροχες παραλίες, 500 εντυπωσιακά φαράγγια, 80 νησίδες και 3 αναγνωρισμένοι από την UNESCO φυσικοί τόποι απaráμιλλης ομορφιάς θα χαραχτούν ανεξίτηλα στη μνήμη σας!



crete
THE ISLAND INSIDE YOU

www.incrediblecrete.gr



Περιφέρεια Κρήτης
Region of Crete



Πήλινο τελετουργικό σκεύος σε μορφή
ειδωλίου Σειρήνας, Άπτερα, 2ος - 1ος αι.
π.Χ. / Clay ritual vessel in the form of a
Siren, Aptera, 2nd - 1st c. BC



ΑΡΧΑΙΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

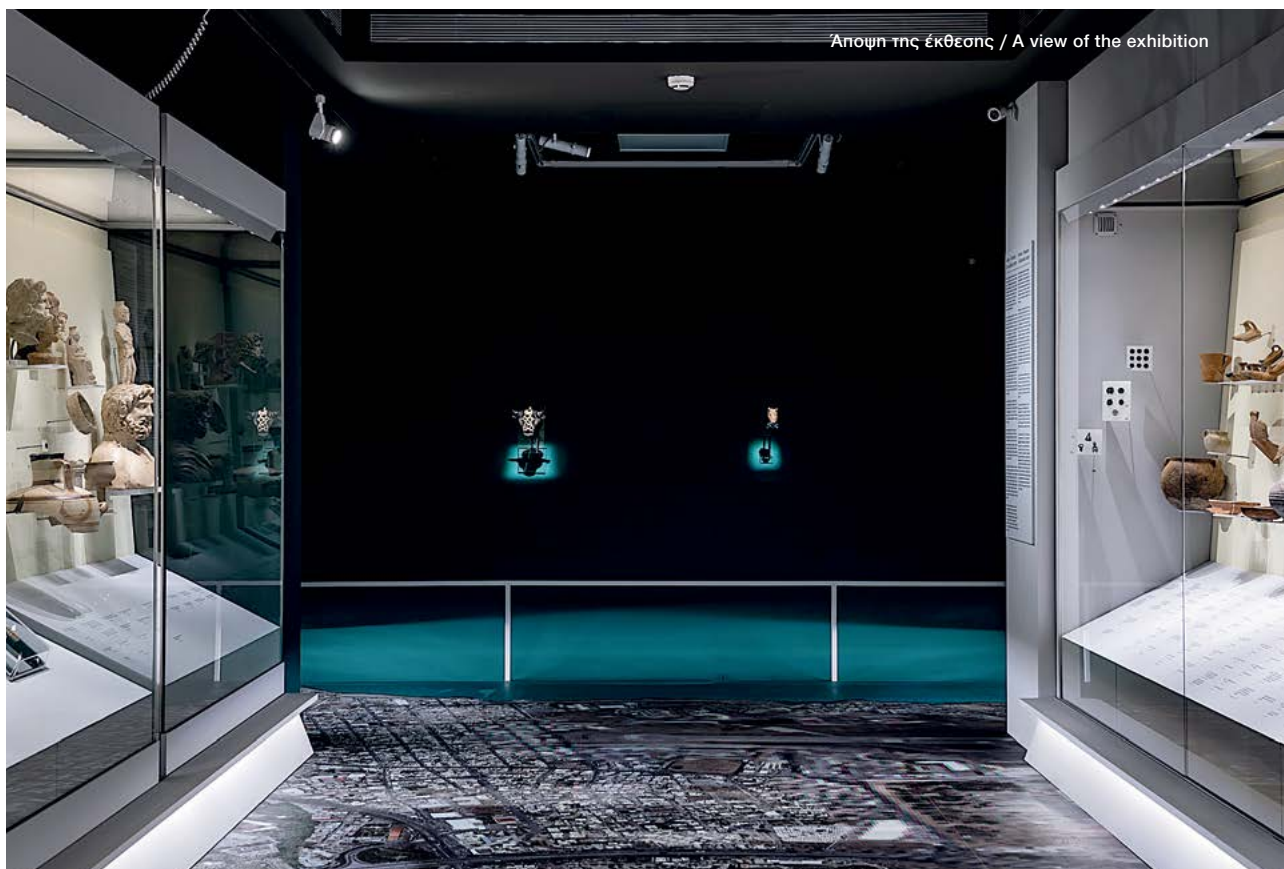
Τρεις μοναδικού πλούτου και φήμης πόλεις της αρχαίας Κρήτης, η Κνωσός, η Ελεύθερνα και η Άπτερα, αφηγούνται συγκλονιστικές ιστορίες ανθρώπων στην έκθεση του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης.



Crete's ancient cities in Athens

Three ancient Cretan cities that were once unrivalled in their wealth and prestige - Knossos, Eleftherna and Aptera - reveal captivating human stories at the Museum of Cycladic Art.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΕΡΙΝΑ Ι. ΑΝΕΣΤΗ / BY KATERINA I. ANESTI



Άποψη της έκθεσης / A view of the exhibition

ΚΝΩΣΟΣ, Ελεύθερνα, Άπτερα. Θρυλικές πόλεις της αρχαιότητας που είχαν μοίρα κοινή: έζησαν ένδοξα, με μοναδικό πλούτο και δύναμη, για να περάσουν στη λήθη, μέχρι να ανακαλυφθούν ξανά από τους πρώτους αρχαιολόγους και ξένους περιηγητές. Πόλεις που δεν ξανακατοικήθηκαν ποτέ, δεν έγιναν αρχαίες πόλεις κάτω από τις σύγχρονες πόλεις. Αυτό τις καθιστά ακόμα πιο γοητευτικές, πηγές συνεχών νέων αποκαλύψεων που επηρεάζουν την άποψή μας για την ιστορία, αλλά και την ίδια την αισθητική και την τέχνη. Το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης αφιερώνει σε αυτές τη μεγάλη του έκθεση για το 2019 με τίτλο «Κρήτη. Αναδυόμενες πόλεις: Άπτερα - Ελεύθερνα - Κνωσός. Τρεις αρχαίες πόλεις ζωντανεύουν».

Οι επισκέπτες θα περπατήσουν σε έναν χώρο που μοιάζει με τη μήτρα που γεννά ξανά αυτές τις τρεις πόλεις, θα δουν σπάνιας τέχνης αντικείμενα, θα σταθούν ακόμα και μπροστά στα ερείπια ενός ναού της επικράτειας της Κνωσού που έχει στηθεί ξανά μέσα στην αίθουσα, όπως τότε που έστεκε ατενίζοντας τη θάλασσα στο Ηράκλειο. Συνολικά, παρουσιάζονται 500 αντικείμενα από κάθε υλικό: πέτρα, πηλό, χρυσό, άργυρο, χαλκό, ασήμι, φαγεντιανή, ημιπολύτιμους λίθους. Πρόκειται για γλυπτά, αγάλματα, αγγεία, επιγραφές, κοσμήματα, όπλα και εργαλεία από όλο το φάσμα της ζωής. Χρονολογικά φτάνουν έως τα βυζαντινά χρόνια. «Κάπου εκεί, στα βυζαντινά χρόνια, εξαιτίας και των αραβικών επιδρομών στην Κρήτη μεταξύ άλλων, οι πόλεις αυτές συρρικνώνονται, ερημώνονται και πεθαίνουν», εξηγεί στο Blue ο διευθυντής του μουσείου και επιμελητής της έκθεσης, καθηγητής Νίκος Σταμπολίδης. «Διάλεξα η γραμμή της έκθεσης να αφορά όχι “τις πόλεις κάτω από την πόλη”, αλλά τις πόλεις που ξεχάστηκαν. Γι’ αυτό και στα πρώτα κεφάλαια του καταλόγου της έκθεσης μιλάμε για τη λήθη και την ανάκτηση της μνήμης».

Μπαίνοντας στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, ο επισκέπτης πατά-

ΚΝOSSOS, Eleftherna and Aptera were legendary ancient cities that shared a similar fate: following days of glory marked by unrivalled wealth and power, they fell into ruin and were forgotten, until they were rediscovered by early modern archaeologists. They were never resettled, would never become ancient cities beneath modern ones, a fact that makes them all the more fascinating; they are constant sources of new discoveries that influence our understanding of history, as well as aesthetics and art. The Museum of Cycladic Art pays tribute to these three great cities in a major exhibition for 2019, “Crete. Emerging Cities: Aptera-Eleftherna-Knossos: Three Ancient Cities revived.”

Visitors to the exhibition will see rare artefacts that bring these three cities back to life, and even gaze at the ruins of a temple from Knossos that has been reconstructed in the exhibition space as it once stood, looking out to the sea from the hills of Heraklion.

The show comprises 500 items in total, made from an array of materials: stone, clay, silver, bronze, faience and semiprecious stones. They include sculptures, statues, vessels, inscriptions, jewellery, weapons and tools, representing every facet of life. Chronologically, they date to as late as the Byzantine era.

“It is around then, in the Byzantine years, partly because of the Arab raids on Crete, that these cities shrink, are abandoned and die,” Professor Nicholas Stampolidis, director of the Museum of Cycladic Art and the exhibition’s curator, tells Blue. “I chose the concept of the exhibition to be about forgotten cities, not cities beneath cities. This is why we talk about forgetfulness and the revival of memory in the first few chapters of the exhibition catalogue,” he adds.

Entering the Museum of Cycladic Art, the visitor walks over a

ΤΑ ΜΠΛΕ ΓΥΑΛΙΝΑ ΠΟΥΛΑΚΙΑ

Στην Κνωσό των ελληνιστικών/ρωμαϊκών χρόνων, σε έναν τάφο ενός μικρού παιδιού (ανασκαφή Ρουσακί) υπάρχουν πολλά περισσότερα κτερίσματα από τα αγγεία για τα αρωματικά έλαια που συναντάμε συνήθως στις ταφές. Πλάι του είναι τοποθετημένα ροζ και γαλάζια μικρά γυάλινα πουλιά απίστευτης ομορφιάς. Βλέπουμε όμως και όλη την προίκα του, την οποία δεν πρόλαβε να ζήσει: τραπέζια, κρεβατάκια, καθίσματα. Ο κ. Σταμπολίδης παρατηρεί ότι ακόμα και σήμερα σε χωριά της Ελλάδας, όταν πεθαίνει μια νέα ή ένας νέος, συνηθίζουν να τους ντύνουν νύφη ή γαμπρό, για τη χαρά που δεν έζησαν καθώς παντρεύονται τον Άδη.

THE BLUE GLASS BIRDS

We travel to Knossos in the Hellenistic/Roman years, to the tomb of a child (Roussaki's excavation) which contained many grave offerings and more vessels of perfumed oil than are customary at such burial sites. There are small birds made of pink and blue glass - exquisite pieces. We also see the dowry that would have been hers/his had she/he lived long enough: tables, small beds, chairs. Prof Stampolidis observes that it is still the custom in many parts of Greece to dress a young person who has died as a bride or groom, representing the joy of marriage she/he will never experience.



Γυάλινο μυροδοχείο σε σχήμα πτηνού. Βόρειο Νεκροταφείο της Κνωσού, 1ος αι. μ.Χ. / Glass bird-shaped perfume bottle. North Cemetery at Knossos, 1st c. AD

© ΥΠΟΤΑΞΟΦΟΡΕΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
© MCS/EPHORA OF ANTIQUITIES OF HERAKLION

ει πάνω σε έναν χάρτη της Κρήτης που έχει τοποθετηθεί στο πάτωμα. Αριστερά, θα αντικρίσει σπάνιους, πρωτότυπους μεσαιωνικούς και αναγεννησιακούς χάρτες του νησιού. Δεξιά, θα δει βιβλία στις σελίδες των οποίων θα διαβάσει πώς και από ποιους ανακαλύφθηκαν ξανά οι πόλεις αυτές. Ακολουθούν δύο αίθουσες αφιερωμένες στην Απτερα, μία αίθουσα αφιερωμένη στην Ελεύθερνα, ενώ όλος ο υπόλοιπος χώρος είναι αφιερωμένος στη μεγαλιώδη Κνωσό. «Όλα τα εκθέματα είναι αντικείμενα που αφηγούνται χιλιάδες ιστορίες», συνεχίζει ο κ. Σταμπολίδης. «Όμως μέσα από αυτές ξεχωρίζουμε κομμάτια ανθρώπινα. Για τη ζωή, αλλά και για τον θάνατο, ο οποίος δεν είναι τίποτε άλλο από τη ζωή στην άλλη μεριά». Του ζητήσαμε να σταθούμε μαζί του πλάι σε κάποια εκθέματα και να διαβάσουμε μέσα από τα μάτια και τις γνώσεις του τις συγκλονιστικές ιστορίες που αφηγούνται.

Info: «Κρήτη. Αναδυόμενες πόλεις: Άπτερα – Ελεύθερνα – Κνωσός. Τρεις αρχαίες πόλεις ζωντανεύουν». Έως 30/04/2019, Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, Νεοφύτου Δούκα 4, Αθήνα, www.cycladic.gr
Η έκθεση υλοποιείται με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης και συνδιοργανώνεται με το Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού.

large map of Crete on the floor. To the left are rare original maps of the island from the Middle Ages and the Renaissance. To the right are old books, whose pages explain how these cities were rediscovered.

Next there are two halls dedicated to Aptera and one to Eleftherna, with the remainder of the space given over to the majesty of Knossos. “All of the exhibits are objects that tell a thousand stories,” says Prof Stampolidis. “Among these, however, are stories that are simply human; stories about life and also about death, which is nothing more than life from the other side.”

We ask him to guide us around some of the magnificent displays and, drawing on his expert knowledge about the artefacts, he shares some of the fascinating stories they tell.

Info: “Crete. Emerging Cities: Aptera–Eleftherna–Knossos: Three Ancient Cities revived.” To 30/04/2019, Museum of Cycladic Art, 4 Neofytou Douka, Athens, www.cycladic.gr
The exhibition is supported by the Region of Crete and is co-organised with the Greek Ministry of Culture and Sports.

Σιδερένιο ξίφος και λόγχες δοράτων με εσκεμμένα στρεβλωμένες τις αιχμές τους, προκειμένου να μη χρησιμοποιηθούν ξανά. Νεκρόπολη Ελεύθερνας, 9ος-8ος αι. π.Χ.
/ Blunted iron sword and spear tips. The tips were bent intentionally to ensure that they could not be used as weapons after burial. Eleftherna cemetery, 9th – 8th c. BC



ΤΑ ΘΑΝΑΤΩΜΕΝΑ ΟΠΛΑ

Στην έκθεση θα σταθούμε μπροστά σε εκατοντάδες αντικείμενα που ταξίδεψαν μέσω θαλάσσης από τη Συρία, τον σημερινό Λίβανο, το Ισραήλ και την Κύπρο, για να καταλήξουν στην Κρήτη. Ταξίδεψαν με εμπόρους, με νύφες που τα έπαιρναν μαζί τους, μαζί με θρησκευτικές ή άλλες δοξασίες και πεποιθήσεις. Πολλά είναι όμως και τα όπλα που βλέπουμε σε ταφές πολεμιστών. Αιχμές δοράτων και σπαθιά που τα «θανατώνουν» πριν τα τοποθετήσουν δίπλα στο σώμα των νεκρών. Δηλαδή τα λυγίζουν και τα στρίβουν, ώστε να είναι αδύνατον να χρησιμοποιηθούν ξανά.

'DEAD' WEAPONS

We pause in front of hundreds of objects that travelled by sea from what are today Syria, Lebanon, Israel and Cyprus to end up on Crete. They travelled with merchants or brides, and were used for religious rituals and other customs. But we also see a number of weapons that were discovered in the graves of warriors - spearheads and swords that were "killed" before being placed beside their deceased owners. These weapons were deliberately bent and blunted so they may never be used again.

Ο 18ΧΡΟΝΟΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΓΕΥΤΗΚΕ ΤΟΝ ΕΡΩΤΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΠΟΛΕΜΟ

Στεκόμαστε πλάι σε μια τεφροδόχο με τα υπολείμματα από την καύση ενός πολεμιστή. Μαζί με τα οστά υπάρχουν δύο χρυσά περιτύμματα ελάσματα. Στο ένα απεικονίζονται δύο σφίγγες-φύλακες στις πύλες του Άδη. Στο δεύτερο, που φέρει τρεις μετόπες, διαβάζουμε μια ολόκληρη ιστορία. Στην πρώτη βλέπουμε ένα αγγείο στο οποίο αγνοφαινεται μια γυμνή γυναίκα. Καθώς ο νεκρός ήταν γύρω στα 18, η γυναίκα εκφράζει τη σύζυγο που εκείνος δεν πρόλαβε να αποκτήσει. Στη δεξιά μετόπη υπάρχει ένα αγγείο μέσα στο οποίο βλέπουμε μια λόγχη· εκφράζει την ιδιότητά του ως πολεμιστή. Και στη μέση βλέπουμε την Πότνια θηρών, που κρατάει δύο ελαφάκια με το κεφάλι προς τα κάτω· δείγμα θανάτου σε πρώιμη ηλικία. Το εύρημα βρέθηκε στην Ελεύθερνα και χρονολογείται στις αρχές του 7ου αιώνα π.Χ.

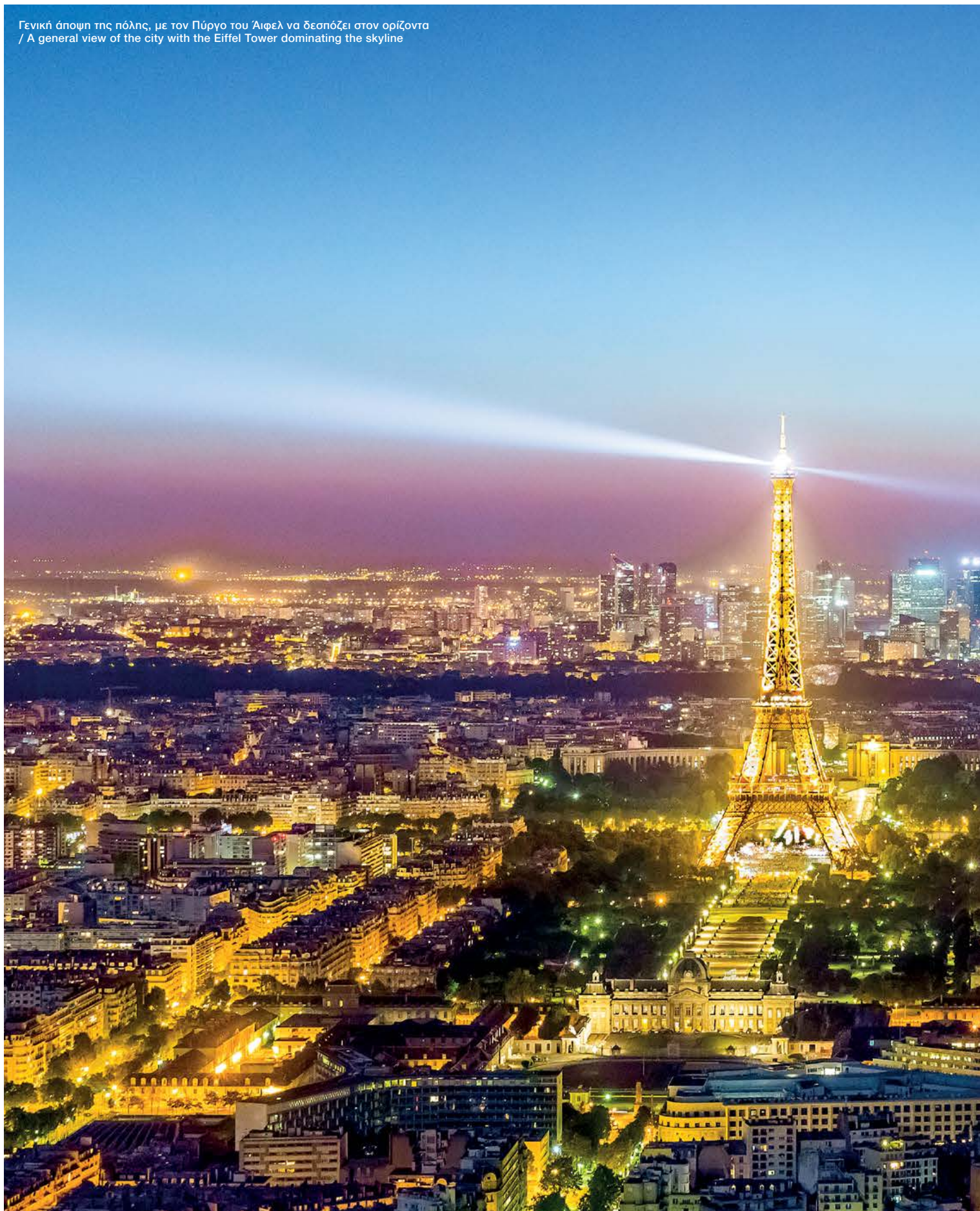
THE 18-YEAR-OLD WHO NEVER KNEW LOVE OR WAR

We stand beside a funerary vessel containing the cremated remains of a warrior. Buried together with his bones are two cut-out gold sheets. One shows two sphinxes standing sentry at the gates of Hades. The second, which has three panels, tells an entire story. The one on the left depicts a vessel and the faint form of a naked woman. As the warrior was around 18 years old, the woman's shadow is believed to represent the wife he never had a chance to marry. On the right there is a spear inside a vessel, representing his warrior attitude. In the middle is a depiction of a goddess of wild animals, holding two young deer with their heads pointed downwards, a symbol of premature death. These artefacts were discovered at the Eleftherna necropolis, and date to the 7th c. BC.



Χρυσό περιτύμνο έλασμα με παράσταση δύο αντωπών φτερωτών σφινγών. Νεκρόπολη Ελεύθερνας, 700-630 π.Χ. / Gold sheet depicting sphinxes. Eleftherna cemetery, 700 – 630 BC

Γενική άποψη της πόλης, με τον Πύργο του Άιφελ να δεσπόζει στον ορίζοντα
/ A general view of the city with the Eiffel Tower dominating the skyline



ΠΑΡΙΣΙ, Η ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

Οι νέες αφίξεις και τάσεις, οι καινούργιες παρέες και όλα όσα καθιστούν
το Παρίσι το κέντρο του κόσμου σήμερα σε γαστρονομία και διασκέδαση.

Paris, the City of Light, is back

The new openings, trends, teams and all else making Paris the
global capital for gastronomy and entertainment.

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



ΤΑ ΝΕΟ-ΜΠΙΣΤΡΟ

Τα γαστρονομικά νερά τάραξε το **Rigmarole** (Rue du Grand Prieuré 10, τηλ. 171-245.844) του νεαρού Γαλλο-Αμερικανού σεφ Robert Compagnon (με θητεία στο νεοϋορκέζικο, βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin, Tori Shin) σε έναν κομψό μίνιμαλ χώρο με πρωταγωνιστή το ξύλινο μπαρ και την ανοιχτή κουζίνα. Ένα yakitori style εστιατόριο, με εξωπραγματική ποιότητα φαγητού και μαγειρέματος – ψάρια ψημένα με την πέτσα τους (σολομός με σος γιαούρτι και wasabi), υποδειγματικά ψημένα ζουμερά κρέατα μέχρι και πιο ιταλογενή πιάτα με χειροποίητα σπιτικά ζυμαρικά. Προτιμήστε την omakase παραγγελία, όπου ο σεφ θα σας ετοιμάσει ένα «τυφλό» μενού.

Σπουδαίο το φαγητό και στο **Grive** (Rue Breguet 18, τηλ. 143-555.393), όπου ο ένας εκ των ιδιοκτητών, ο Raphaël Devic, υπήρξε προμηθευτής γνωστών εστιατορίων της πόλης και πηγαίνει δύο φορές την εβδομάδα στη Νορμανδία για να αγοράσει εκλεκτό χοιρινό Bayeux και φρέσκα ψάρια και θαλασσινά απευθείας από τους ψαράδες. Εξαιρετικός ο μπακαλιάρος με πράσα και άγριο σκόρδο και τα πιάτα με χοιρινό. Αντίστοιχης λογικής και το **La Vierge De La Réunion** (Rue de la Réunion 58, τηλ. 143-675.115), που άνοιξε τον περασμένο Νοέμβριο στον χώρο μιας κάβας κρασιών με feeling παλιού μπιστρό και κουζίνα που βάζει νότες πρωτοτυπίας σε κλασικές ιδέες. Ξεχωρίζει η βελουτέ σούπα καρότου με κόλιανδρο και φέτα.

Πολύ ενδιαφέρον το **Café Du Coin** (Rue Camille Desmoulins 9, τηλ. 148-048.246), που το μεσημέρι σερβίρει απλές διακριτές γεύσεις και πιάτα βαθιάς νοστιμιάς, όπως οι χειροποίητες παπαρδέλες με ραγού πάπιας και μανιτάρια, ενώ τα βράδια λειτουργεί ως wine bar με σαράντα ετικέτες σε natural wines και συνοδευτικά νόστιμα pizzette.

Ο πολύ έμπειρος σεφ Baptiste Day, με προϋπηρεσία στα εμβληματικά Astrance, Agrège και Ambroisie, βρίσκεται στην κουζίνα του **Capitaine** (Impasse Guéménéee 4, τηλ. 144-611.176), έναν κομψό industrial χώρο με ρετρό πινελιές. Πιάτα με υποδειγματικές εκτελέσεις, όπως το ψητό στήθος πάπιας με πράσα και σόγια και ο μπακαλιάρος με σπανάκι και λαγόχορτο. Το **Robert** (Rue de la Fontaine au Roi 32, τηλ. 143-572.029) στεγάζεται σε μια πολύ κομψή σάλα με αυστηρές κλασικές γραμμές.

Ο σεφ Peter Orr στην κουζίνα να μεγαλουργεί σε πιάτα comfort νοστιμιάς, όπως η σούπα μανιταριών και το αρνί κονφί με σος από αντζούγιες και μπρόκολο. Το **Sauvage** (Rue du Cherche-Midi 55, τηλ. 145-488.679) ξεκίνησε από ένα μικρό natural wine bar για να εξελιχθεί σε μια τριπλέτα μαγαζιών. Σερβίρει μια σοβαρή bistronomie κουζίνα, με πιάτα όπως τα στρείδια σε ζωμό από κυδώνι και μαύρα ραπανάκια. Μία από τις καλύτερες γυναίκες σεφ στον κόσμο και βραβευμένη με δύο αστέρια Michelin, η Hélène Darroze, βρίσκεται πίσω από το μπιστρό **Jôia** (Rue des Jeuneurs 39, τηλ. 140-200.606), με μενού με σαφείς επιρροές από τη Γαλλία και τη χώρα των Βάσκων και πιάτο αναφοράς το κοτόπουλο με γέμιση φουά γκρα. Ενδιαφέρον το **Sur Mer** (Rue de Lancry 53, τηλ. 148-032.138) της Βραζιλιάνας σεφ Olive Davoux, ένα μικρό μπιστρό αποκλειστικά με θαλασσινό μενού. Σοφιστικέ κουζίνα, βασισμένη σε πρώτες ύλες που βγάζουν στο προσκήνιο τη

Ο ποταμός Σηκουάνας και η Παναγία των Παρισίων
/ The River Seine and Notre-Dame Cathedral



NEW BISTROS

Making a gastronomic splash, **Rigmarole** (10 Rue du Grand Prieuré, tel. 171-245.844), a venture run by young French-American chef Robert Compagnon (who previously enjoyed a stint at New York's Michelin-starred Tori Shin), operates in a stylish, minimalist space featuring a wooden bar and open kitchen. A yakitori-style restaurant with food and cooking of an exceptionally high quality, it serves grilled fish with crispy skin, such as salmon with yoghurt sauce and wasabi, and exemplary, juicy grilled meat offerings, as well as Italian-style dishes prepared with homemade pasta. Try the omakase menu and let the chef surprise you.

Grive also serves superb food (18 Rue Breguet, tel. 143-555.393). One of its co-owners, Raphaël Devic, a former supplier to renowned Parisian restaurants, travels to Normandy twice a week to purchase select Bayeux pork, as well as fresh fish and seafood straight from local fishermen. The cod with leek and wild garlic is outstanding, as are the pork dishes. A similarly-minded restaurant, **La Vierge De La Réunion** (58 Rue de la Réunion, tel. 143-675.115), launched in November last year in a wine shop with an old-bistro feel, offers cuisine



Εστιατόριο Sauvage
The restaurant Sauvage



Εστιατόριο Rigmarole
/ At the restaurant Rigmarole



Εστιατόριο
Capitaine
/ At the restaurant
Capitaine



Ο Κήπος του Κεραμεικού / The Tuileries Garden

φρεσκάδα τους, όπως το σεβίτσε λαβράκι με πουρέ κολοκύθας, ρόδι και λουίζα.

ΟΙ ΑΣΙΑΤΙΚΕΣ ΑΦΙΞΕΙΣ

Το **Double Dragon** (Rue Saint-Maur 52, δεν δέχεται κρατήσεις) άνοιξε το περασμένο καλοκαίρι και έγινε αμέσως επιτυχία. Επικεφαλής είναι οι αδελφές Lenha (του περίφημου Servan), οι οποίες επιχειρούν μια ώσμωση της ασιατικής και της γαλλικής κουζίνας σε ένα γαστρονομικό fast food εστιατόριο. Εξαιρετικά τα χοιρινά ραβιόλι σε dip σπιτικής sriracha και η σούπα Tom Yam με φουά γκρα. Πρόσφατη άφιξη και το **Mister Loc Lac** (Avenue Ledru-Rollin 73, τηλ. 617-364.797) του (ιδιοκτήτη και bartender του μπαρ Le Calbar) Christophe Sichanh, ένα street food place που σερβίρει loc lac (κλασικό βιετναμέζικο πιάτο με κομμάτια από μοσχάρι στο wok, με ρύζι με μια ελαφριά σάλτσα ντομάτας και τηγανητό αυγό) σε μια συνταγή της μητέρας του.

Η ΙΤΑΛΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑΣΗ

Είναι η απόλυτη τάση όσον αφορά τις εκτός Γαλλίας κουζίνες, με το Παρίσι να γνωρίζει για πρώτη φορά σε εκτεταμένο βαθμό τη σπιτική και ποιοτική πλευρά της ιταλικής οστερίας. Βασικός αναμορφωτής είναι ο Μαρσεγιέζος Fabien Lombardi, που ανέπτυξε στον ίδιο δρόμο μια τριπλέτα εξαιρετικών ιταλικών εστιατορίων: την πιτσαρία **Faggio** (Rue de Rochechouart 72), με έναν θολωτό ξυλόφουρνο στη μέση της σάλας (signature η comme a Marseille, μια πίτσα χωρισμένη στα δύο: η μισή με ντομάτα, αντζούγιες και ελιές και η άλλη

featuring innovative touches to classic recipes. The carrot velouté soup with coriander and feta cheese is a standout choice.

A very interesting spot, **Café Du Coin** (9 Rue Camille Desmoulins, tel. 148-048.246) serves simple, distinct flavours and profoundly delicious dishes during lunch hours, including handmade pappardelle with duck and mushroom ragu. It operates as a wine bar in the evenings, offering 40 natural wines and accompanying - delicious - pizette. **Capitaine** (4 Impasse Guéménéee, tel. 144-611.176), a stylish, industrial space with retro touches, is in the hands of highly experienced chef Baptiste Day, whose track record includes time at three iconic places: Astrance, Arpège and Ambroisie. Its perfectly executed dishes include grilled duck breast with leek and soya beans, and cod with spinach and salsify. **Robert** (32 Rue de la Fontaine au Roi, tel. 143-572.029) features a very stylish dining area with classic, austere lines. Chef Peter Orr works up wonders with comfort-food dishes such as mushroom soup, and lamb confit with anchovy sauce and broccoli. **Sauvage** (55 Rue du Cherche-Midi, tel. 145-488.679) started life as a small natural wine bar before developing into a hybrid venture. It serves impressive bistronomy cuisine with dishes such as oysters in quince and black radish broth. One of the world's top female chefs, Héléne Darroze, awarded two Michelin stars, is behind the bistro **Jòia** (39 Rue des Jeuneurs, tel. 140-200.606), which offers a menu with French and Basque influences. The chicken with a foie gras filling is the signature dish. **Sur Mer** (53 Rue de Lancry, tel. 148-032.138), run by Brazilian chef Olive Davoux, is a small bistro offering a seafood-only menu. It serves sophisticated cuisine using fresh ingredients and produce, including seabass ceviche with pumpkin puree, pomegranate and verbena.



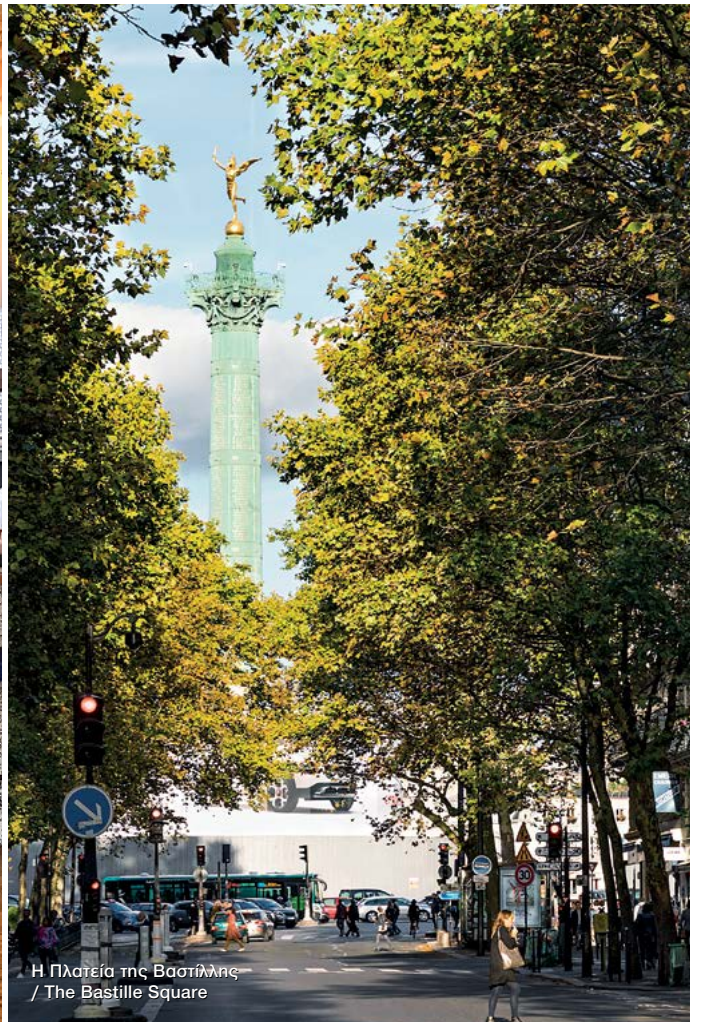
Εστιατόριο Café Du Coin
/ The restaurant Café Du Coin



Το προαύλιο του Λούβρου με την εμβληματική πυραμίδα του Ι. Μ. Πέι
/ The Louvre Pyramid, by I.M. Pei, in the main courtyard



Εστιατόριο Double Dragon
/ The restaurant Double Dragon



Η Πλατεία της Βαστίλλης
/ The Bastille Square



Ο Christophe Sichanh, ιδιοκτήτης του
εστιατορίου Mister Loc Lac / Christophe
Sichanh, owner of the restaurant Mister Loc Lac

Ο Bruno Verjus, σεφ και ιδιοκτήτης του Table
/ Bruno Verjus, chef and owner of Table



Η στοά Passage du Chantier, κοντά στην
Πλατεία της Βαστίλλης / The underpass
Passage du Chantier near the Bastille Square



**Ο ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΟΣ
ΓΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΕ «ΑΣΤΕΡΑΤΟΣ»**

Ο Bruno Verjus, αφού καταξιώθηκε ως δημοσιογράφος γεύσης, πέρασε στην κουζίνα ως επιχειρηματίας και αυτοδίδακτος σεφ, εγκαθιστώντας στο Table (Rue de Prague 3, τηλ. 143-431.226) ίσως το πιο ενδιαφέρον γαστρονομικό μενού αυτή τη στιγμή στο Παρίσι, μια βαθιά φυσιοκρατική κουζίνα, που επιβραβεύτηκε επιτέλους φέτος με ένα αστέρι Michelin.

FOOD JOURNALIST TURNED STAR

Having established himself as a food journalist, Bruno Verjus went on to become an entrepreneur and self-taught chef with Table (3 Rue de Prague, tel. 143-431.226), which arguably offers the most fascinating gastronomic menu in Paris right now. Its cuisine, profoundly naturalistic, was finally awarded a Michelin star this year.

Εστιατόριο Robert / At the restaurant Robert



Το μουσείο Galeries Lafayette Anticipations
/ The museum Galeries Lafayette Anticipations



μισή με παρμεζάνα και μοτσαρέλα), την **Osteria Faggio** (Rue de Rochechouart 75), με εκπληκτικό ιταλότροπο comfort food (χειροποίητες ταλιατέλες με ραγού αρνιού και καπνιστή ρικότα), ενώ η πιο πρόσφατη προσθήκη είναι η **Faggio Salumeria** (Rue de Rochechouart 72), ένα deli bistro με ιταλικές ντελικατέτσες, που το μεσημέρι σερβίρει σάντουιτς με τα υλικά του καταστήματος (όπως αυτό με vitello tonnato), ενώ το βράδυ μικρά πιατάκια συνοδεία κρασιών και απεριτίφ. Σοβαρή δουλειά κάνει και ο Simone Tondo, που ανέλαβε να αναζωογονήσει το **Racines** (Passage des Panoramas 8, τηλ. 140-130.641), το μικρό ρετρό μπιστρό με τον χαμηλό φωτισμό, που σερβίρει μια comfort εκδοχή της ιταλικής κουζίνας (από το μενού ξεχωρίζει η σούπα-κολοκύθα με χτένια και τα tagliolini με μοσαρίσιο ραγού). Πολύ ιδιαίτερο και το concept του **Mulino Mulé** (Rue Sainte-Marthe 25, τηλ. 954-759.207), του πρωτόπλου Σικελού Cédric Casanova (και ιδιοκτήτη του ιταλικού deli La tête Dans Les Olives), που φέρνει σιτάρι (από παλιό σπόρο) από τη Σικελία και το αλέθει εντός του χώρου παρασκευάζοντας εξαιρετικά φρέσκα ζυμαρικά για το σπύτι ή για επιτόπια κατανάλωση ως βασικό συστατικό στα πιάτα του μικρού μενού (όπως με μελιτζάνα και πεκορίνο 24μηνης ωρίμασης). Αυθεντικά ναπολιτάνικη η πίτσα του **Da Graziella** (Rue des Petites Écuries 43, τηλ. 145-653.715).

Η ΕΠΕΛΑΣΗ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Είναι η απόλυτα σαρωτική τάση στον χώρο του κρασιού, που στο Παρίσι (περισσότερο από κάθε άλλη ευρωπαϊκή πόλη) αποτελεί πια μέρος της νεανικής εναλλακτικής κουλτούρας, και αυτό αντικατοπτρίζεται στο νέο κύμα wine bars που ξεπηδούν παντού. Σπουδαίο το **Chambre Noire** (Rue de la Folie-Méricourt 82, τηλ. 147-000.000) των Oliver Lomeli και Rémy Kaneko, σε έναν επιμελώς αφτιασίδωτο χώρο με μεγάλη λίστα φυσικών κρασιών, που εμπλουτίζεται με προτάσεις ημέρας. Ασιατικής κατεύθυνσης μπιστρονομικό μενού, με πιάτα όπως το χταπόδι με rak choi και μπρόκολο.

Δυνατή λίστα με natural wines και στο **Déviant** (Rue des Petites Écuries 39, τηλ. 148-246.679), ένα wine bar στο άρμα της δραστήριας ομάδας Savoir Vivre (που βρίσκεται πίσω από το γαστρονομικό εστιατόριο Vivant και το πριβέ κλαμπ

CLOVIS OCHIN, Ο ΕΞΠΕΡ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ύστερα από την εμφάνισή του στη εκπομπή Munchies (στο Vice) του διάσημου Αμερικανού ράπερ Action Bronson, ο wine agent (και συνιδιοκτήτης του wine restaurant & bar Yard), Clovis Ochin ανακηρύχθηκε κάτι σαν άτυπος εκπρόσωπος της παριζιάνικης κουλτούρας των φυσικών κρασιών παίζοντας καταλυτικό ρόλο στην εξάπλωση της τάσης. Αυτήν την περίοδο, μαζί τον Bronson, τον Patrick Bouju και τον Έλληνα οινολόγο Ιάσονα Λίγα ετοιμάζουν ένα νέο οινικό project στη Σάμο.

CLOVIS OCHIN, NATURAL WINE EXPERT

Following an appearance on the Vice show Munchies, hosted by renowned American rapper Action Bronson, Clovis Ochin, a wine agent and co-owner of the wine restaurant and bar Yard, became an unofficial representative of Paris' natural wines scene, playing a pivotal role in their rise in popularity. At present, Ochin, Bronson, winemaker Patrick Bouju and Greek oenologist Iasonas Ligas are preparing a new wine project on the Greek island of Samos.



Το καφέ Partisan / The café Partisan

NEW ASIAN FOOD SPOTS

When it opened last summer, **Double Dragon** (52 Rue Saint-Maur, no reservations accepted) became an instant hit. At its helm, the Levha sisters (of the renowned restaurant Servan) aim to fuse Asian and French cuisines in a gastronomic fast food eatery. The pork ravioli in a homemade sriracha dip and the tom yam soup with foie gras are both exceptional. **Mister Loc Lac** (73 Avenue Ledru-Rollin, tel. 617-364.797), headed by Christophe Sichanh, the owner and bartender of the drinking spot Le Calbar, is a small street food place serving his mother's version of loc lac, a classic Vietnamese dish with wok-fried beef, rice, a light tomato sauce and a fried egg.

ITALY IS A TREND

Paris, for the first time to such an extent, is becoming familiar with the homey, quality side of Italian osterias - now the French capital's biggest trend in non-French cuisine. Fabien Lombardi, who has developed three exceptional Italian restaurants on the same street, is the movement's key trendsetter.

Faggio (72 Rue de Rochechouart), a pizzeria with a dome-shaped wood-fired oven operating in the middle of the dining area, serves "comme a Marseille", a pizza divided into two, one half topped with tomato, anchovies and olives, the other with parmesan and mozzarella, as its signature dish. **Osteria Faggio** (75 Rue de Rochechouart) offers superb Italian-style comfort food such as handmade tagliatelle with lamb ragu and smoked ricotta.

The third and most recent in the entrepreneur's series, **Faggio Salumeria** (72 Rue de Rochechouart) is a deli bistro with Italian delicacies. For lunch, it serves sandwiches including one with a vitello



Ο Clovis Ochin, ιδιοκτήτης του Yard Bar à Vin / Clovis Ochin, owner of the Yard Bar à Vin

Hotel Bourbon) και βασική ιδέα την έλλειψη πόρτας, τραπεζιών ή σκαμπό με ένα market driven μενού με μικρά πιάτα – εφάμιλλα ενός κορυφαίου bistro esotique εστιατορίου.

Περισσότερες από 600 ετικέτες σε natural wines (με 50 από αυτές σε ποτήρι) διαθέτει το πρόσφατα ανανεωμένο **Yard Bar à Vin** (Rue de Mont-Louis 6, τηλ. 140-097.030), με τον wine agent Clovis Ochin στο τιμόνι (και ενίοτε στα decks). Στον χώρο του εστιατορίου ο σεφ Baptiste Trudel έχει «κεντήσει» ένα μενού με πιάτα όπως χταπόδι ψητό, πουρέ σέλερι με brown butter, τριμμένο φουντούκι και gravy sauce, ενώ στο wine & music bar ο Σουηδός σεφ Svante Forstorp προτείνει πιο bar food επιλογές, όπως το εκπληκτικό συκώτι κοτόπουλο με pea tartine. Δυνατή μουσική από βινύλια, συχνά η βραδιά καταλήγει σε ένα «σπιτικό» ύφους πάρτι.

Απαραίτητο το πέρασμα και από το **La Buvette** (Rue Saint-Maur 67, τηλ. 983-569.411) το στιλάτο (σαν μικρή γκαλερί) wine bar της σεφ Camille Fourmont, επίσης δεινής γνώστριας των κρασιών, ιδιαίτερα των natural. Τα συνοδεύει με μικρά πιατάκια (με signature αυτό με λευκά φασόλια τουρσί με ξύσμα από λεμόνι). Το **Septime The Cave** (Rue Basfroi 3, τηλ. 143.671.487), από την ομάδα του εμβληματικού παριζιάνικου νεο-μπιστρό Septime, στεγάζεται σε έναν χώρο γεμάτο ράφια με κρασιά και μενού με μικρά πιάτα. Δοκιμάστε αντζούγες με φρέσκο κίτρο, καπνιστό μαγκρέ πάπιας.

Σπουδαίο τόσο στη wine list όσο και στην πληθωρική κουζίνα των υλικών με σαφείς βάσεις στη γαλλική γαστρονομία είναι το **Les Enfants du Marché** (Rue de Bretagne 39), εντός της αγοράς Marché des Enfants Rouges. Πληθωρική μπουγιαμπέσα και φινετσάτη πάπια ψητή με την πέτσα της.

TA NEA ΜΠΑΡ

Με σαφή αναφορά στα record bars του Τόκιο (μικροσκοπικά μπαρ με μεγάλες δισκοθήκες βινυλίου και high-end ηχο-





Ο ποταμός Σηκουάνας και ο Πύργος του Άιφελ
/ The River Seine and the Eiffel Tower



Η Margot Lecarpentier, ιδιοκτήτρια του μπαρ Combat
/ Margot Lecarpentier, owner of the bar Combat



Στο wine bar Déviant
/ At the wine bar Déviant

tonnato filling, while in the evenings small dishes are accompanied by wines and aperitifs.

Impressive work is also being done by Simone Tondo, who has taken on the task of revitalising **Racines** (8 Passage des Panoramas, tel. 140-130.641), a small, atmospherically-lit retro bistro serving a comfort-food version of Italian cuisine. The pumpkin soup with scallops and the tagliolini with beef ragu are standout menu items. A unique concept is being applied at **Mulino Mulé** (25 Rue Sainte-Marthe, tel. 954-759.207), headed by the innovative Sicilian Cédric Casanova, also the owner of the Italian deli La Tête Dans Les Olives.

He imports old seed wheat from Sicily and grinds it at Mulino Mulé to produce exceptional fresh pasta to either be enjoyed at the eatery or cooked at home. His pasta is the foundation of a small menu with dishes such as pasta with aubergine and pecorino cheese matured for 24 months. Authentic Neapolitan pizza is served at **Da Graziella** (43 Rue des Petites Écuries, tel. 145-653.715).

Η BARTENDER ΠΟΥ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΩΝ ΚΟΚΤΕΪΛ ΜΠΑΡ

Η Margot Lecarpentier, αφού έκανε ένα γρήγορο πέρασμα από τη μουσική βιομηχανία της Νέας Υόρκης, άνοιξε το **Combat** (Rue de Belleville 63), εγκαθιδρύοντας τη νέα εποχή των μπαρ όπως αυτή συνίσταται μέσω μιας μαγειρικής προσέγγισης του ποτού, ενώ μόλις πρόσφατα κυκλοφόρησε το βιβλίο με τίτλο «La Bible des Alcools», στο οποίο επιχειρεί μια ουσιαστική κατάβαση στην κουλτούρα του ποτού.

A BARTENDER WHO WANTS TO CHANGE COCKTAIL BARS

Following a swift spell in the New York music industry, Margot Lecarpentier launched **Combat** (63 Rue de Belleville), helping to usher in a new era for bars as a result of its culinary-minded approach to drinks. She recently also released a book titled *La Bible des Alcools*, which describes all the different drinks out there and also offers cocktails recipes.

NATURAL WINES ON THE RISE

Constituting the wine sector's most dominant trend in Paris - more so than in any other city in Europe - natural wines have been growing in popularity, becoming a part of the alternative culture for young people, as reflected by the new wave of wine bars popping up everywhere. A superb spot, **Chambre Noire** (82 Rue de la Folie-Méricourt, tel. 147-000.000), run by Oliver Lomeli and Rémy Kaneko, offers an extensive list of natural wines, enriched by daily specials. Its bistro-type menu has Asian leanings, with dishes such as octopus with pak choi and broccoli.

Déviant (39 Rue des Petites Écuries, tel. 148-246.679), a wine bar run by the enterprising Savoir Vivre team that is also behind the



Η θέα από την Παναγία των Παρισίων
/ The view from Notre-Dame Cathedral



Manu Boubli (αριστ.) και Paulo Goncalves, ιδιοκτήτες του δισκοπωλείου Superfly Records / Manu Boubli (left) and Paulo Goncalves, owners of the record store Superfly Records

συστήματα), το **Fréquence** (Rue Keller 20) είναι το πιο ενδιαφέρον νέο μπαρ της πόλης. Διαθέτει σοβαρή δισκοθήκη με βινύλια, εντοιχισμένο deck με πικάπ, minimal vintage διακόσμηση και μια ελιτίστικα σπιτική ατμόσφαιρα. Καταπληκτικά αφτιασιδωτά κοκτέιλ, όπως το Papier/Style, μια εκδοχή του negroni με umeshu αντί για τζίν. Νέα άφιξη και το **Mino** (Rue de Normandie 1), ένα cocktail bar & bistro της Jennifer Le Nechet (καλύτερη bartender στον κόσμο το 2016 στον διαγωνισμό World Class), με μεσογειακής κατεύθυνσης κοκτέιλ (όπως το L' Olivette με μαστίχα και σέρι, που έχει περαστεί από αλατόνερο ελιάς) και φαγητό (κεφτέδες με πίτα και τζατζίκι).

Σημαντική άφιξη και η **Botanero** (Rue du Pont aux Choux 25), μία από τις πρώτες cave à mezcal στο Παρίσι, με ενημερωμένη κάβα με ετικέτες μεζκάλ και bar snacks, όπως το Tijuana style hot dog (hot dog τυλιγμένο σε bacon με πίκλα καρπουζιού σε χειροποίητο μπριός). Με διακοσμητικές αναφορές στα αμερικανικά μπαρ της δεκαετίας του '30 και εμμονή στη λεπτομέρεια, το bar-bistro **Cravan** (Rue Jean de la Fontaine 17) διαθέτει ένα μικρό μενού με bar food με πρώτες ύλες από μικρούς Γάλλους παραγωγούς (ταραμοσαλάτα καβουριού), ελαφρώς πειραγμένες εκδοχές κλασικών κοκτέιλ και Sunday Roast με αρνίσιο μπούτι ή ροστ μπιφ. Νέα άφιξη στην κατηγορία του speciality coffee το **Partisan** (Rue de Turbigo 36) στην καρδιά του Μαραί. Μεγάλος χώρος industrial ύφους, με open bar, καθημερινά δύο επιλογές σε single origin καφέδες, με πρωτοτυπία την επιλογή σε πιο έντονο καβούρδισμα περισσότερο ιταλικού στυλ.

ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Η Αλσατή Marion Goettle αποτίνει με το **Café Mirabelle** (Rue la Vacquerie 16) φόρο τιμής στον τόπο καταγωγής της, έχοντας στήσει ένα καφέ-ζαχαροπλαστείο με καταπληκτικά γλυκά και ίσως το πιο ενδιαφέρον brunch (τα Σαββατοκύριακα) της πόλης. Ένα set menu με μια σειρά από ρο-

gastronomic restaurant Vivant and the private club Hotel Bourbon, also offers a strong natural wines list. There is no entrance as such; every evening at opening time, an iron curtain is drawn back to expose a wonderful marble bar, facing the street. There are no tables or stools either at this spot, which offers a market-driven menu of small but high-quality dishes. Over 600 natural wines, 50 of which are also served by the glass, are offered at the recently refurbished **Yard Bar à Vin** (6 Rue de Mont-Louis, tel. 140-097.030), with wine agent Clovis Ochin at the helm, and, sometimes, on the decks. In its restaurant section, chef Baptiste Trudel has delicately woven together a menu of dishes that include grilled octopus served with celery puree with brown butter, grated hazelnut and gravy sauce. At the wine and music bar, Swedish chef Svante Forstorp offers bar food-style dishes such as his sensational chicken liver with pear tartine. The music is all vinyl, and nights out here often end up like house parties.

A stopover is essential at **La Buvette** (67 Rue Saint-Maur, tel. 983-569.411), a stylish wine bar resembling a small gallery that is run by chef Camille Fourmont. Her wonderful selections of natural wines can be accompanied by small dishes, including the signature pickled white beans with lemon zest. **Septime The Cave** (3 Rue Basfroi, tel. 143.671.487), a venture of the iconic Parisian neo-bistro Septime, is housed in a space filled with shelves of wine. Small dishes are served and the anchovies with fresh citron, and the smoked duck breast are recommended. **Les Enfants du Marché** (39 Rue de Bretagne), operating in the Marché des Enfants Rouges market, is a great place both for its wine list and rich menu, offering generous servings of bouillabaisse (fish soup) and elegant roast duck.

NEW BARS

Clearly taking its cue from Tokyo's record bars - microscopic bars with big vinyl record collections and high-end sound systems - **Fréquence** (20 Rue Keller) is the city's most interesting new bar. It features an impressive record collection, built-in turntables, minimalist vintage décor and an atmosphere reminiscent of a sophisticated home. Superb unembellished cocktails such as the Papier/Style, a version of



Το μουσείο Atelier des Lumières / The museum Atelier des Lumières

φήματα και πιάτα, όλα σπιτικής γεύσης – από εξαιρετικά viennoiseries, δική τους γκρανόλα και αργά με καπνιστό σολομό και guanciale μέχρι σούπα βελουτέ κουνουπίδι και μια βεντάλια γλυκών (πάβλοβα με σύκο, κέικ δαμάσκηνο). Το **Broken Biscuits** έχτισε όνομα με ένα μικρό εργαστήριο ζαχαροπλαστικής και πωλητήριο για take away και τώρα απέκτησε έναν χώρο με τραπέζια στην Avenue Parmentier 13. Ελαφρώς πειραγμένες εκδοχές κλασικών γαλλικών γλυκών, όπως η paris brest με cassis και φιστίκι, καθώς και το φλαν με κελυρωτό φιστίκι.

ΤΑ ΝΕΑ ΜΟΥΣΕΙΑ

Το Ίδρυμα Henri Cartier-Bresson Foundation (Rue des Archives 79) στεγάζει το αρχείο του Ανρί Καρτιέ-Μπρεσόν, από τους σημαντικότερους φωτογράφους όλων των εποχών. Μαζί και το αρχείο φωτογραφιών της συζύγου του (και επίσης σπουδαίας φωτογράφου) Martine Franck. Μια αναδρομική έκθεση αφιερωμένη στη δουλειά της «τρέχει» αυτή την περίοδο. Σημαντική άφιξη και το **Galleries Lafayette Anticipations** (Rue du Plâtre 9) σε ένα κτίριο στο Μαραί, ανακαινισμένο από τον Ολλανδό αρχιτέκτονα Ρεμ Κούλχας. Η γκαλερί απλώνεται σε τέσσερις ορόφους και διοργανώνει περιοδικές εκθέσεις, ενώ διαθέτει και το concept store **À Rebours** στο ισόγειο. Μεγάλο χιτ το **Atelier des Lumières** (Rue Saint-Maur 38), ένα νέου τύπου μουσείο, που προσφέρει μια διαφορετική εμπειρία θέασης: χρησιμοποιώντας 140 προτζέκτορες και ειδικά ηχοσυστήματα, δημιουργεί διαδραστικές εγκαταστάσεις και βάζει τους θεατές να κινούνται μέσα σε ένα ψηφιακό σύμπαν.

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΤΩΝ ΚΑΜΠΙΑΡΕ

Η εμφατική επαναφορά της κουλτούρας του παριζιάνικου καμπαρέ συμβαίνει τώρα με το **Le Manko** (Avenue Montaigne 15), το ατμοσφαιρικό υπόγειο στο κτίριο του θεάτρου Théâtre des Champs-Élysées. Σεπαρέ, καναπέδες και

the Negroni made with umeshu instead of gin, are on offer. Also a new arrival, **Mino** (1 Rue de Normandie), a cocktail bar and bistro run by Jennifer Le Nechet, winner of the world's best bartender award in the 2016 World Class, prepares Mediterranean-type cocktails and food. Her menu includes L'Olivette, a cocktail made with mastic and sherry treated with olive brine, and meatballs with pita bread and tzatziki. Another significant new opening, **Botanero** (25 Rue du Pont aux Choux), one of the French capital's first cave à mezcal, features an extensive list of mescals and serves bar snacks such as a Tijuana-style hot dog (with bacon and pickled watermelon in a homemade brioche). Featuring decorative elements referencing American bars of the 1930s and an obsession with detail, the bar-bistro **Cravan** (17 Rue Jean de la Fontaine) offers a short menu of bar food prepared with ingredients from small-scale French producers, including crab tarama; tweaked versions of classic cocktails; as well as a Sunday roast with beef or a leg of lamb.

A new arrival in the specialty coffee category, **Partisan** (36 Rue de Turbigo) is located in the heart of Le Marais. A large, open, industrial-style space with a bar serving two single-origin coffee selections per day, its choice of darker-roast, more Italian-style coffees sets it apart.

SWEETS

At **Café Mirabelle** (16 Rue la Vacquerie), Alsatian Marion Goettle pays homage to her homeland with a café-pâtisserie serving sweets and possibly the city's most interesting weekend brunch. A set menu, it features a series of beverages and dishes that all taste homemade, including exceptional viennoiseries, homemade granola, eggs with smoked salmon and guanciale, cauliflower velouté soup and a range of sweets, including pavlova with figs and plum cake. **Broken Biscuits**, a venture that built its fame as a small pastry workshop and take-away point, has now also acquired a space with tables at 13 Avenue Parmentier. Offerings include slightly altered versions of classic French sweets such as Paris-Brest with cassis and pistachios, as well as flan with pistachios.



Η πεζογέφυρα Bichat πάνω από το κανάλι Saint-Martin / The Passerelle Bichat footbridge over the Canal Saint-Martin



Το καμπαρέ Le Manko / The cabaret Le Manko

(C) DIDIER DELMAS

στρογγυλά τραπέζια και ένα show που αναβιώνει περασμένες δεκαετίες με αριστοτεχνικά σκηνοθετημένα burlesque shows από σπουδαίους καλλιτέχνες του είδους. Ανανεωμένο και το θρυλικό **Moulin Rouge** (Boulevard de Clichy 82), ενώ επανεκκίνηση έχει γίνει και στο περίφημο **Crazy Horse** (Avenue George V 12), με την παράσταση *Totally Crazy* και ένα διαχρονικό best of από τα καλύτερα νούμερά του από διάσημους αστέρες του burlesque, όπως η Dita Von Teese. Στο **Chez Michou** (Rue des Martyrs 80), που μετράει εξήντα χρόνια ιστορίας, η ομάδα των Michettes εκτελεί υποδειγματικά νούμερα μιμήσεων σύγχρονων και παλιότερων σταρ. Στο **Le Lido** (Avenue des Champs-Élysées 116) επίσης πνέει αέρας ανανέωσης.

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΒΙΝΥΛΙΟ

Ένα από τα καλύτερα δισκάδικα του πλανήτη είναι το **Superfly Records** (Rue Notre Dame de Nazareth 53) με τους ιδιοκτήτες του, Paulo Goncalves and Manu Boubli, να επιδίδονται σε ένα εκλεκτικό σαφάρι στα χαμένα διαμάντια της δισκογραφίας –από νιγηριανό φανκ και γιαπωνέζικη τζαζ μέχρι σάλσα από τη Βενεζουέλα–, παραδίδοντας στους πελάτες τους ένα μωσαϊκό με συναρπαστικές μουσικές από όλο τον κόσμο. Στα χνάρια του βαδίζει το **Heartbeat Vinyl** (Rue Godefroy Cavaignac 26), που ειδικεύεται επίσης σε βινύλια «μαύρης» και τζαζ μουσικής, όπως και το **Balades Sonores** (Avenue Trudaine 1-3).

NEW MUSEUMS

The **Henri Cartier-Bresson Foundation** (79 Rue des Archives), housing the archive of Henri Cartier-Bresson, one of the most prominent photographers of all time, also hosts the collection of Martine Franck, his wife. A retrospective dedicated to her work is currently on show.

Also a significant museum opening, the **Galleries Lafayette Anticipations** (9 Rue du Plâtre) has been established in a Le Marais building renovated by Dutch architect Rem Koolhaas. This gallery extends over four levels and hosts temporary exhibitions. A concept store, **À Rebours**, also operates on the ground floor. A major hit, **Atelier des Lumières** (38 Rue Saint-Maur) is a new type of museum offering a different viewing experience through the use of 140 projectors and special sound systems. They create interactive installations and immerse visitors in a digital universe.

THE NEW GENERATION OF CABARET

Le Manko (15 Avenue Montaigne) has emphatically brought back the culture of old Parisian cabarets in an atmospheric basement space at the Théâtre des Champs-Élysées. Booths, sofas and round tables have been set up for a retro performance with a superbly directed burlesque show by master artistes of the genre. The legendary **Moulin Rouge** (82 Boulevard de Clichy) has also been revamped, while the renowned **Crazy Horse** (12 Avenue George V) has been relaunched with a show titled *Totally Crazy*, featuring a best-of rundown of performances by stars such as neo-burlesque performer Dita Von Teese.

At **Chez Michou** (80 Rue des Martyrs), whose history stretches back 60 years, the Michettes team is offering fans perfectly executed recreations of routines originally performed by contemporary as well as older stars. New life is also being injected into **Le Lido** (116 Avenue des Champs-Élysées).

RETURN TO VINYL

At **Superfly Records** (53 Rue Notre Dame de Nazareth), one of the world's most incredible record shops, owners Paulo Goncalves and Manu Boubli offer music enthusiasts an eclectic safari covering a mosaic of forgotten but exciting musical treasures from around all over the world, including Nigerian funk, Japanese jazz and Venezuelan salsa. Operating in a similar vein, **Heartbeat Vinyl** (26 Rue Godefroy Cavaignac) specialises in vinyl records of black and jazz music, as does **Balades Sonores** (1-3 Avenue Trudaine).



ADVANCED
HAIR
CLINICS

TWICE AWARDED AS
Best International Hair Clinic by IMTJ

THE TICKET TO YOUR
self-confidence



FUE HAIR TRANSPLANT · BEARD TRANSPLANT · EYEBROW TRANSPLANT

ATTICA

Athens | 5 Konstantinou Ventirii Str.
T (+30) 210 6980451

Kifisia | 252 Kifisias Ave.
T (+30) 210 6232220

Glyfada | 39 Aggelou Metaxa Ave.
T (+30) 210 8980444

Peristeri | 16 Panagi Tsaldari Ave.
T (+30) 210 5715501

REST OF GREECE

Thessaloniki | 17 Tsimiski Str.
T (+30) 2310 224240

Patras | 98-100 Riga Fereou & Gerokostopoulou
T (+30) 2610 226562

Rhodes | 28 Ethnarchou Makariou (Cairo Palace)
T (+30) 22410 32700

Heraklion, Crete | 27 Lasithiou Str. & Kornarou Square
T (+30) 2810 222303

CYPRUS

Limassol | 2 Griva Digeni, Pamela Court
T (+357) 25251040

TURKEY

Manavgat / Antalya | Q Spa Resort,
Evrenseki mahallesi 3.sokak no.5
Evrenseki, 07600
T (+90) 532 6747231

-20%

**Special Offer
for passengers**



www.advancedhairclinics.gr
info@advancedhairclinics.gr

ΦΙΛΕΜΑΤΑ: ΚΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΚΑΡΔΙΑΣ

Τα μικρά γλυκά που προσφέρουμε παραδοσιακά σε ξένους και σε καλεσμένους αποτελούν ένα από τα πιο λαχταριστά δείγματα της ελληνικής φιλοξενίας.

A sweet welcome

The treats customarily served to guests are one of the many delightful examples of Greek hospitality.

ΑΠΟ ΤΗ ΝΑΝΑ ΔΑΡΕΙΩΤΗ
/ BY NANA DARIOTI

ΟΡΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ, το «φιλεύω» σημαίνει ότι με το μικρό γλυκό που προσφέρω στον ξένο μοιράζομαι μαζί του το μεγαλύτερο αγαθό μου: τη φιλία και τον σεβασμό μου. Σε γιορτές και καλέσματα, σε γάμους και βαφτίσεις, σε βεγγέρες και συναντήσεις το φίλημα είναι απαραίτητο, στοιχείο αναπόσπαστο της φιλοξενίας μας.

Ο φιλοξενούμενος που περνά την πόρτα μας γίνεται κομμάτι της καρδιάς μας και πρωταγωνιστής. Γι' αυτό του αξίζει το καλύτερο που έχουμε στο σπίτι μας, φτιαγμένο με τα υλικά του τόπου. Τα παστέλια, τα γλυκά του κουταλιού και τα λουκούμια κρατούν την πρωτοκαθεδρία στο ελληνικό έθιμο του κέρασματος, που μαλακώνει την καρδιά και κάνει τις κουβέντες μελωμένες, εύκολες και φιλικές. Γιατί εδώ, στη χώρα μας, φιλεύουμε με την καρδιά μας.

Η πάλοι ποτέ αίγλη αυτών των «μικρών» γλυκών ξανακερδίζει το χαμένο έδαφος στον 21ο αιώνα. Είτε αντούσια είτε ως συστατικά σε φρέσκες δημιουργίες, αρχίζουν να πρωταγωνιστούν και πάλι στα τραπέζια μας. Τα παστέλια, μια πραγματική υπερτροφική χάρη στις ιδιότητες του σουσαμιού και του μελιού, τα γλυκά του κουταλιού με τις βιταμίνες των φρούτων τους και το λουκούμι με την ξεχωριστή ταυτότητα γεμίζουν και πάλι τα ράφια των καταστημάτων με τοπικά προϊόντα και ταξιδεύουν σε όλο τον κόσμο.

ΤΟ ΠΑΣΤΕΛΙ

Το κέρασμα της γιορτής, των γάμων και της βάφτισης για το Νότιο Αιγαίο και την Πελοπόννησο κλείνει μέσα του τον ήλιο και τη γη του ελληνικού καλοκαιριού. Τα υλικά του είναι απλά: μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι. Ανάλογα με την περιοχή, το άρωμά του μπορεί να είναι από πορτοκάλι, λεμόνι ή νεράντζι, ή από μπαχαρικά, όπως η κανέλα και το γαρύφαλο, ενώ εμπλουτίζεται με ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα και καρύδια. Το παστέλι ρίζωσε σε αυτές τις περιοχές, επειδή το μέλι υπήρχε άφθονο και κάθε οικογένεια έριχνε στα μοστάνια και τα περιβόλια της, ανάμεσα στα κηπευτικά της, και σπόρους σουσαμιού. Η παραγωγή ήταν τέτοια που κάλυπτε τις α-

FILEVO in Greek means the act of offering one's friendship (*filia*) and respect to a guest or a stranger, while *filema* is the treat that signifies this gesture, a sweet that is offered during every house visit, and also at weddings, baptisms and other celebrations – a necessary and intrinsic part of Greek hospitality (*filoxenia*).

Any guest invited into a Greek household is automatically given the royal treatment, deserving of the best the family has to offer, including items made with the best local ingredients. Pasteli sesame snaps, sweet fruit preserves and loukoumi delights are the enduring stars of the tradition of *filema*, seen as paving the way to friendship by softening one's heart and sweetening one's words in what is invariably a genuine expression of welcome.

While these small sweets went out of vogue for a while last century, they have been gaining ground more recently, either in their traditional form or as ingredients in new preparations that are becoming the stars of the party once more.

Pasteli (a true superfood thanks to the combined benefits of sesame seeds and honey), spoon sweets with their vitamin-rich fruits, and loukoumi with their distinct identity, are filling supermarket and deli shelves once more, and becoming popular export products.

PASTELI

Pasteli is the customary treat at celebrations in the southern Aegean and the Peloponnese, a sweet that embodies nature in the summertime. Its ingredients couldn't be simpler: honey and roasted sesame seeds. Depending on where it's being made, it may be scented with orange, lemon or bitter orange, with spices like cinnamon and clove, or enriched with nuts like almonds and walnuts. Pasteli became as popular as it did in these parts because honey was abundant and almost every family could grow sesame among their fruits and vegetables. They had enough of each ingredient to make a year's supply of pasteli, a sweet that not only keeps very well, but is also delicious and nutritious, easy to carry around and handy as a gift. Other pasteli variations depend on the place where it's produced. In Rhodes, for example, where it's called melekouni, it is cut in diamond shapes and made fragrant with spices and orange or lemon. In the Cycladic



Παστέλι / Pasteli





νάγκες της χρονιάς για ένα γλυκό που διατηρείται για πολύ καιρό, είναι θρεπτικό, νόστιμο, νησισίσιμο, μεταφέρεται και προσφέρεται εύκολα. Όσο για τα υπόλοιπα συστατικά του; Ό,τι πρόσφερε ο κάθε τόπος. Στη Ρόδο το λένε «μελεκούνι», κόβεται σε ρόμβους, είναι μπαχαρωμένο και έχει ωραία αρώματα πορτοκαλιού ή λεμονιού. Στις Κυκλάδες προσφέρεται πάνω σε τρυφερά φύλλα νεραντζιάς ή λεμονιάς. Στην Κалаμάτα το λένε «μελάτο», λόγω του ότι το φτιάχνουν μαλακό και εύπλαστο.

ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

Ένα γυάλινο βάζο τοποθετημένο σε ασημένια βάση, γύρω από την οποία κρέμονται μικρά κουτάλια. Στον δίσκο, ποτήρια με κρύο νερό και ένα άδειο ποτήρι. Ο δίσκος περιφέρεται από καλεσμένο σε καλεσμένο. Ο καθένας παίρνει ένα καθαρό κουταλάκι, βουτάει στο βάζο, τρώει, αφήνει το κουταλάκι στο άδειο ποτήρι και παίρνει ένα ποτήρι με νερό. Αυτό ήταν το τελετουργικό για το σερβίρισμα του γλυκού κουταλιού. Με αυτόν τον τρόπο, σε ένα μικρό κουτάλι χωράει η ψυχή της γαστρονομίας μας: εποχικότητα, φυσικός πλούτος, φιλοξενία. Εδώ, η ποσότητα είναι αντιστρόφως ανάλογη της ευδαιμονίας και το «μέτρον άριστον» βρίσκει την εφαρμογή του. Τα γλυκά κουταλιού είναι μοναδικά και πολύπλοκα. Απόδειξη της νοικοκυροσύνης και της οικιακής οικονομίας, ακολουθούν πάντοτε τις εποχές. Το φθινόπωρο είναι η εποχή

islands, it is served on the soft leaves of bitter-orange or lemon trees and in Kalamata, they make it melato, meaning soft and malleable.

SPOON SWEETS

There's a ritual involved in the service of sweet fruit preserves: they're served in a glass jar placed in a special silver holder, with small spoons around it. On the silver tray, there are glasses of cold water for each guest and one empty glass. The tray is handed around, so that the guests can take a spoonful of the delicious fruit, then discard the dirty spoon in the empty glass before sipping some water to wash the sweet down. The quantities are small, yet each spoonful contains the essence of Greek gastronomy: seasonality, fresh ingredients, hospitality. It's an exercise in restraint intended to maximize pleasure. Spoon sweets are evidence of clever housekeeping and are always made with seasonal ingredients. Autumn is the time to preserve quinces and pumpkins; winter is for citrus, and spring for strawberries and apricots. Summer starts with wild figs, cherries and sour cherries, before moving onto watermelons, plums and grapes. The fruit is boiled in a saucepan with a simple syrup, while nuts – pistachios, chestnuts and walnuts – are also frequently preserved in this manner as well, when they're still young and their shells are soft.

Every part of the country has its own special sweet preserves. In Chios, they're made with the products of citrus trees – like mandarins and lemon blossoms – as they are on Andros, too. The wedding feast “koufeto” spoon sweet is made with pumpkin and almonds on Milos,

Γλυκά κουταλιού / Spoon sweets



για τα κυδώνια και τις κολοκύθες, ο χειμώνας για τα εσπεριδοειδή και η άνοιξη για τις φράουλες και τα βερίκοκα. Στην αρχή του καλοκαιριού είναι καιρός για άγρια σύκα, κεράσια, βύσσινα και έπειτα για καρπούζια, δαμάσκηνα και σταφύλια. Στην κατσαρόλα με το χρυσό σιρόπι μπαίνουν και καρποί – φιστίκια κελυφωτά, κάστανα και καρύδια – όσο ακόμη είναι άγουροι και το κέλυφος είναι τρυφερό.

Κάθε περιοχή έχει τα δικά της. Η Χίος τα εσπεριδοειδή, το χιώτικο μανταρίνι και τους ανθούς των λεμονιών, όπως και η Άνδρος. Η Μήλος το κουφέτο με λευκή κολοκύθα και αμύγδαλα, η Σαντορίνη το κουφέτο με μέλι και αμύγδαλα, το ντοματάκι γλυκό με κανέλα, η Κρήτη τα σταφύλια. Στην Αίγινα αγαπούν τα φιστίκια, στην Πελοπόννησο τις φλούδες από εσπεριδοειδή, τα βερίκοκα, τα σύκα και στα ορεινά τα καρύδια. Στο Πήλιο λατρεύουν τα φιρίκια και στη Μακεδονία τα κυδώνια, την κολοκύθα, τα φρούτα του δάσους.

Για την ιστορία, φρούτα και καρπούς διατηρημένα σε μέλι ή σε πετιμέζι βρίσκουμε ως καταγραφές ήδη από τους ρωμαϊκούς χρόνους και το Βυζάντιο. Η τεχνική διασώζεται μέχρι σήμερα με την κοινή ονομασία «ρετσέλια» και πρόκειται συνήθως για γλυκιά κολοκύθα, καθώς και άλλα φρούτα. Όμως τα γλυκά κουταλιού με τη σημερινή τους μορφή, σε σιρόπι από ζάχαρη δηλαδή, πρωτοεμφανίστηκαν τη Βυζαντινή περίοδο, αλλά εξαπλώθηκαν αργότερα, μετά την εισαγωγή της ζάχαρης από τον Νέο Κόσμο.

ΤΟ ΛΟΥΚΟΥΜΙ

Σερβίρεται με τον καφέ ή σκέτο, μια γλυκιά μπουκιά που μπορεί να σε ταξιδεύει ώρες. Μπορεί η ονομασία του να είναι τουρκική, όμως το λουκουμί είναι, καταπώς φαίνεται, ελληνικό, λέει η κ. Ντίνα Συκουτρή της παλιάς συριανής οικογένειας λουκουμοποιών, η οποία έκανε πολύχρονες έρευνες. «Η ιστορία δείχνει ότι στην Κωνσταντινούπολη, στην πλειονότητά τους οι ζαχαροπλάστες στο Σαράι ήταν Χιώτες. Με συστατικά τα υλικά του νησιού τους, τη ροδοζάχαρη από τα υπέροχα εκατόφυλλα τριαντάφυλλα, το αμύγδαλο και τη μαστίχα, που δεν υπάρχει πουθενά αλλού, δημιούργησαν το ραχάτ λουκούμι, που πήρε την ονομασία του από την ξεκούραση, την ξάπλα των πασάδων και των κυριών στα χαρέμια. Χιώτες πρόσφυγες το έφεραν στη Σύρο. Η πρώτη προφορική μαρτυρία μιλάει για παραγωγή λουκουμιού το 1832. Έγινε γρήγορα γνωστό σε όλο τον κόσμο. Ταξίδευαν τόνοι στην Ευρώπη, στην Αμερική, στην Ιαπωνία. Στη Γαλλία και στην Αυστρία το έβρισκες στις βασιλικές αυλές, στα προξενεία, στις πρεσβείες. Τρία υλικά έχει όλα κι όλα: ζάχαρη, νερό και άμυλο. Απλό και υγιεινό γλυκό, που έχει όμως την τέχνη του. Και τα αρώματά του: τριαντάφυλλο, περγαμόντο, βανίλια και, αν θέλεις, και ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, καρύδια ή αποξηραμένα φρούτα, κόντιτα». Από τον 19ο αιώνα, λουκούμια φτιάχνει σχεδόν όλη η Ελλάδα όπου πήγαν πρόσφυγες, με πιο ιδιαίτερα τους σεραϊκούς ακανέδες που στα υλικά τους έχουν και άφθονο βούτυρο και αμύγδαλα. Στη βόρεια Ελλάδα βρίσκεις το «μπισκοτολούκουμο», ένα φρέσκο λουκούμι ανάμεσα σε δύο μπισκότα πτι μπερ, φίλεμα για τον καφέ ή το τσάι, αγαπημένη λιχουδιά των παιδιών.

and with honey and almonds on Santorini; on the latter island they also make a sweet preserve with cherry tomatoes and cinnamon. The Cretans, meanwhile, make preserves with grapes. On Aegina, it's all about the pistachio. In the Peloponnese, look for citrus peels, apricots and grapes, or walnuts in the highlands. In the Mt Pelion area, you'll find the famous firiki apples, while in Macedonia, quince, pumpkin and forest berries are used. We find references to the process of preserving fruit and nuts with honey or grape molasses from as far back

Ο φιλοξενούμενος που περνά την πόρτα μας γίνεται κομμάτι της καρδιάς μας και πρωταγωνιστής. Γι' αυτό του αξίζει το καλύτερο που έχουμε στο σπίτι μας, φτιαγμένο με τα υλικά του τόπου.

Any guest invited into a Greek household is automatically given the royal treatment, deserving of the best the family has to offer, including items made with the best local ingredients.

as Roman times, and from the Byzantine era as well. This technique, which survives to this day, is usually employed to make a pumpkin preserve, but is also used with other fruits as well. However, spoon sweets in their more common present-day form - meaning boiled in a sugar syrup - did not appear until later in the Byzantine period, and this technique didn't become widespread until later, when sugar imports from the New World began.

ΛΟΥΚΟΥΜΙ

This tiny, delicious and exotic sweet is served with a Greek coffee or on its own. It may be widely known as Turkish delight, but its origins appear to be Greek, according to Dina Sikoutri, a descendent of an old family of loukoumi makers from the island of Syros, who has researched the sweet's history extensively. "History shows us that the majority of sweet makers in Saray in Constantinople [modern-day Istanbul] were from Chios," she explains. "Using ingredients found on that island - almonds, rose sugar from their famed native blossoms, and mastic from the native lentisk trees that can only be found there - they created *rahat loukoum*, named after the custom that pashas and harem ladies had of lounging about, indulging their pleasures. The first account of the production of loukoumi dates from 1832, but it fast became known throughout the world, travelling in tonnes to Europe, America and Japan. It could be found in France and Austria, in the royal courts, in consulates and in embassies." Sikoutri describes loukoumi as a simple and healthy delight - made with sugar, water and starch - yet also needing some skill to make. It is flavoured with rosewater, bergamot, vanilla and "if you like, nuts like almonds and walnuts, or dried preserved fruits." Since the last century, loukoumi has been made almost everywhere in Greece, thanks to the arrival in the 1920s of hundreds of thousands of refugees from Asia Minor, with perhaps the most notable variety being made in Serres, where it's called *akanes* and contains a lot of butter and almonds. Elsewhere in northern Greece, you can also find a sweet favoured by children, something called *biskotoloukoumo*, which is a fresh loukoumi served between two butter biscuits.

Δεν υπάρχει καλύτερο επιχείρημα για όσους υποστηρίζουν ότι η Ελλάδα είναι συγκλονιστικά όμορφη όλες τις εποχές του χρόνου από μια απόδραση στην ορεινή πολιτεία του νομού Ιωαννίνων, που δικαίως εντυπωσιάζει τον επισκέπτη. Στο Μέτσοβο η φύση έχει τον πρώτο και τον τελευταίο λόγο, πράγμα εμφανές ήδη από το γλυπτό με τις δύο αρκούδες στην κεντρική πλατεία του. Η ορεινή πόλη μοιάζει πραγματικά με πίνακα ζωγραφικής με θέμα τη χειμερινή θαλπωρή που ζωντανεύει ξαφνικά μπροστά σου. Εκεί όπου τα αναμμένα τζάκια, με φόντο τα πυκνά δάση και τα χιονοσκεπέαστα βουνά της Πίνδου, αποτελούν την ιδανική κατάληξη μετά από βόλτες πίσω στον χρόνο στα λιθόστρωτα στενά του με τα παραδοσιακά αρχοντικά, κάποια εκ των οποίων έχουν μετατραπεί σε μουσεία.

Μια πανδαισία χειμερινής Ελλάδας, τυλιγμένη σε έναν λευκό μανδύα χιονιού, την οποία αξίζει να βιώσετε σε συνδυασμό με μια στάση στα Ιωάννινα (όπου και βρίσκεται το κοντινότερο αεροδρόμιο), την πόλη των θρύλων που απλώνεται γύρω από τα γαλήνια νερά της Παμβώτιδας και συνδυάζει αρμονικά παραδοσιακή αρχιτεκτονική, πλούσια ιστορία, αστική κουλτούρα και νεανική ενέργεια.

A snow-capped winter wonderland

Το Μέτσοβο, σκαρφαλωμένο στα βουνά της Πίνδου, εκφράζει την υποβλητική μεγαλοπρέπεια της ορεινής Ελλάδας. Βρίσκεται μόλις 45 λεπτά από τα Ιωάννινα και την παραμυθένιας ομορφιάς λίμνη Παμβώτιδα και προσφέρει έναν ανυπέροχο συνδυασμό ανέμετου φυσικού κάλλους, πλούσιας ιστορίας, παράδοσης και αυθεντικότητας.

Clinging to the slopes of Mount Pindos, Metsovo expresses the majesty of Greece's highlands. Just a 45-minute drive from Ioannina and the fairytale beauty of Lake Pamvotida, it offers a winning combination of pristine natural attractions, a rich history, tradition and authenticity.

Photography by Mara Desipris (D-TALES)
Fashion Editor: Dada Ioannidou

There's no better proof of the argument that Greece is absolutely gorgeous all year round than a jaunt to the stunning highlands in the regional unit of Ioannina. In Metsovo, nature is the undisputed star – as is clear from the sculpture of the two bears that stands in the main square. This mountain town looks like a painting on the theme of winter wonders come to life, a perfect place for sitting inside in front of a roaring fire, looking out at dense forests and snow-capped mountains after a day of exploring its pretty cobbled streets. What makes it even more charming are its traditional mansions, some of which have been restored and now house museums.

This is winter-time Greece at its very best, a celebration of the snowy season that is definitely worth experiencing, particularly when coupled with a stop in Ioannina (where the closest airport is located), a city of legend and a joyful mixture of vernacular architecture, urban culture and youthful energy, spread out along the banks of tranquil Lake Pamvotida.

Μπροστά από το γλυπτό με
τις αρκούδες, στην κεντρική
πλατεία του Μετσόβου
/ In Metsovo's main square,
with its famed sculpture
of two bears in the background





Μπροστά από την Πινakoθήκη
Ε. Αβέρωφ στο Μέτσοβο, με φόντο
τις χιονισμένες βουνοκορφές
της Πίνδου / In front of the Averoff
Museum in Metsovo, with the
snow-capped peaks of the Pindos
range in the distance



ΣΟΥΡΕΜ ΑΠΟ ΚΕΝΤΡΙΜΕΝΟ ΜΕΤΑΣΤΟ ΤΟΥΝ ΛΕΡΜΑΤΙΝΗ ΖΑΝΗ, ΣΚΟΥΛΑΡΙΚΙΑ ΚΑΙ ΒΡΑΧΙΟΝΙ,
ΟΙΣ CHRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE. ΖΙΒΑΙ ΚΟ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.

Λιθόστρωτο σοκάκι
στο Μέτσοβο / Walking
down a cobble-stoned
lane in Metsovo



Στον αργαλειό του Λαογραφικού Μουσείου Τσανάκα, που στεγάζεται σε μετσοβίτικο αρχοντικό του 17ου αιώνα.
/ At work on a traditional loom at the Tsanaka's Folklore Museum in Metsovo, housed in a 17th-century Mansion.

ΜΕΤΑΞΕΟ ΟΡΟΠΕΑ GIAMBA BY GIAMBATTISTA VALLI, ENNY MONACO.
ΣΚΟΛΟΠΙΚΙΑ ΚΑΙ ΒΡΑΧΙΟΝΙ, CHRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE.



ΕΞΑΡΤΑ ΑΠΟ ΜΑΛΛΙ ΚΑΙ ΚΑΒΟΥΡΙ, ΜΕΤΑΞΕΟΤΟ ΜΑΝΤΙΛΙ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΚΑΙ ΔΕΡΜΑΤΙΝΕΣ ΜΠΟΤΕΣ, ΟΛΑ ΧRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE.



Στον Αβερώνφειο Κήπο στο Μέτσοβο,
μπροστά από το αναστηλωμένο ξωκλήσι
του Αγίου Γεωργίου / In the Averoff
Garden in Metsovo, in front of the
restored Church of Agios Georgios

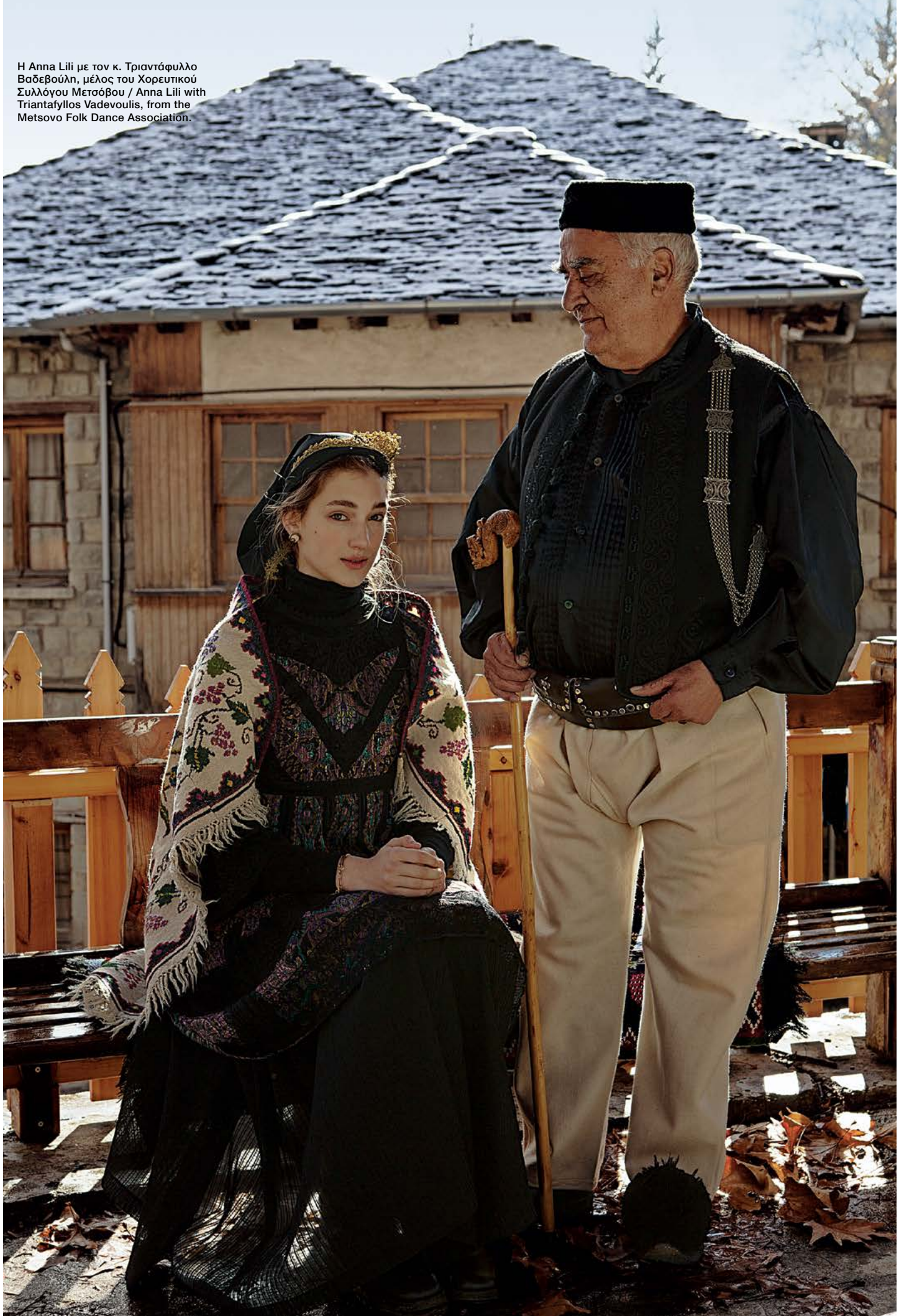
Η Anna Lili με μέλη του Χορευτικού Συλλόγου Μετσόβου, με παραδοσιακές στολές / Anna Lili with members of the Metsovo Folk Dance Association in traditional dress.





ΜΕΤΑΞΕ ΟΤΟ ΦΟΡΕΜΑ ΕΤΡΟ, ΛΙΣΑ ΒΟΡΛΟ, ΔΕΡΜΑΤΙΝΕΣ ΜΠΟΤΕΣ, ΕΚΒΛΑΡΠΙΚΙΑ ΚΑΙ ΒΡΑΧΙΟΛΙΑ, ΟΥΑ ΧΡΙΣΤΙΑΝ ΔΙΟΡ, ΧΡΙΣΤΙΑΝ ΔΙΟΡ ΒΟΥΤΙΚΟΥΕ.

Η Anna Lili με τον κ. Τριαντάφυλλο Βαδεβούλη, μέλος του Χορευτικού Συλλόγου Μετσόβου / Anna Lili with Triantafyllos Vadevoulis, from the Metsovo Folk Dance Association.



Στο τυροκομείο του Ιδρύματος
Βαρώνου Μιχαήλ Τσσίτσα, στο
Μέτσοβο / Exploring the cheese-
making facilities at the Baron Michael
Tossizza Foundation in Metsovo.



ΖΙΒΑΤΟ ΚΑΙ ΦΟΥΣΤΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ - ΜΑΛΙΝΟ ΚΑΡΟ ΠΟΥΚΑΜΙΣΟ, ERMANNO SCERVINO, LINEA PIU.
ΟΛΟΜΑΛΟ ΠΛΑΤΟ, MM6 MAISON MARGIELA, STUDIO AVRA.
ΔΕΡΜΑΤΙΝΕΣ ΜΠΟΤΕΣ, CHRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE.

Στο υπνοδωμάτιο του δεύτερου ορόφου του Λαογραφικού Μουσείου Μετσόβου, που στεγάζεται στο ανοικοδομημένο Αρχοντικό Τσοϊτζά. / In the bedroom on the second floor of the Metsovo Folk Art Museum, housed in the restored Tsoitzza Mansion, which was built in 1661.



ΜΕΤΑΣΦΟΤΟ ΠΛΙΣΕ ΣΟΜΕΪΤ, ΦΟΡΕΜΑ, BALENCIAGA, FREE SHOP.
ΣΚΟΥΛΙΑΚΙΑ ΚΑΙ ΒΡΑΧΙΟΛΙΑ, CHRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE.





Στο χιονοδρομικό κέντρο Προφήτη
Ηλία, που βρίσκεται στο οροπέδιο
Πολιτσές στο Μέτσοβο.
/ Walking in the snow at the
Profitis Ilias Ski Centre on
Metsovo's Politses Plateau.



ΟΛΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙΣΚΟΛ, BRUNELLO CUCINELLI, BRUNELLO CUCINELLI BOUTIQUE,
OVERSIZED ΟΛΟΛΙΑΝΟ ΠΟΥΚΑΜΕΣΟ, ΜΑΛΙΝΟ ΠΛΑΤΟ ΚΑΙ ΜΑΛΙΝΗ ΜΠΛΟΥΖΑ ΜΕ ΦΕΡΜΟΥΑΡ, ΟΛΑ ISABEL MARANT ETÔLE, ΑΓΓΙΣΑ
ΦΟΥΣΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΓΟΝΑΤΟ ΑΠΟ ΜΕΤΑΞΙΟ ΤΟΥΛΙ, CHRISTIAN DIOR, CHRISTIAN DIOR BOUTIQUE,
ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΦΟΥΣΤΑ ΚΑΙ ΟΡΕΙΒΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΤΡΟΣΟΠΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ.



Σε παραδοσιακό ξύλινο «καϊκι» στις όθρες της
Παμβώτιδας, στα Ιωάννινα. Στο πίσω μέρος
διακρίνεται το νησάκι, ένα από τα δύο κατοικημένα
νησιά σε λίμνη στην Ελλάδα.
/ In a traditional wooden "kaiki" fishing boat, near
the banks of Lake Pamvotida in Ioannina. The islet in
the lake can be seen in the background. It is one of
just two inhabited lake islands in Greece.





ΠΑΡΑΦΟΡΑ ΑΛΑΙΑ ΚΑΙ ΖΙΤΙ ΚΙΝΟΤΙ ΙΣΣΕΥ ΜΙΥΑΚΕ, ΟΑΑ ΕΝΝΥ ΜΟΝΑΚΟ.
ΔΕΡΜΑΤΙΝΕΣ ΜΠΟΤΕΣ, ΧΡΙΣΤΙΑΝ ΔΙΟΡ, ΧΡΙΣΤΙΑΝ ΔΙΟΡ ΒΟΥΤΙΚΟΥΕ.

Στο εσωτερικό της Νοτιοανατολικής Ακρόπολης (Its Kalé) του Κάστρου Ιωαννίνων, με φόντο τον τάφο του Αλή Πασά (μπροστά) και το Φετιχέ Τζαμί, που δεσπόζει στον ορίζοντα της πόλης. / At the Southeast Citadel (or "Its Kale") of the Ioannina Castle, with the tomb of Ali Pasha in the foreground and the Fetiyie Mosque, which dominates the city's skyline, behind it.



ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΑΒΕΡΟΦ-ΤΟΞΙΤΑ
ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ ΒΑΡΘΟΛΟΜΙΟΥ ΜΙΧΑΗΛ
ΤΟΞΙΤΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΧΡΕΥΤΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟ
ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ
ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

Attica: City Link, Πανεπιστημίου 9, τηλ. 211-28.02.500 / Golden Hall, Α. Κηφισίας 37Α, Μαρούσι, τηλ. 211-18.14.000.
Brunello Cucinelli Boutique: Βαλαωρίτου 2, τηλ. 210-72.11.303, Αθήνα / Ν. Καλογερά 30, Μύκονος, τηλ. 22890-27.876.
Christian Dior Boutique: Βουκουρεστίου 18, τηλ. 210-36.13.014.
Eppy Μονασ: Ηροδότου 23, Κολωνάκι, τηλ. 210-72.90.805 / Λεβίδου 16, Κηφισιά, τηλ. 210-80.86.331 / Λαοδίκης 41, Γλυφάδα, τηλ. 210-89.40.153 / Τρία Πηγάδια Μύκονος, τηλ. 22890-77.100.
Free Shop: Σκουφά 17, Κολωνάκι, τηλ. 210-36.16.200, 210-36.41.308 / Δημητρίου Βασιλείου 15, Ψυχικό, τηλ. 210-67.54.308 / Golden Hall, Α. Κηφισίας 37Α, Μαρούσι, τηλ. 210-68.33.928 / Καλογερά 26, Χώρα Μυκόνου, τηλ. 22890-26.535.
Linea Più: Σέκερη 6, Κολωνάκι, τηλ. 210-36.06.125 / Ν. Καλογερά 24, Μύκονος, τηλ. 22890-78.922.
Luís World: Σκουφά 15, Κολωνάκι, τηλ. 210-36.35.600 / Κολοκοτρώνη 11, Κηφισιά, τηλ. 210-80.16.641.
Παλαισιώλειο – Είδη λαϊκής τέχνης «Μπαϊμπας Απόστολος»: Βορώνου Τσιφτσά 8, Μέτσοβο, 26560-41.720.
Studio Avra: Ισφώντος 14, Αθήνα, τηλ. 210-72.34.711.

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ
- ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
/ HELLENIC MINISTRY OF CULTURE
AND SPORTS - DEPARTMENT OF
ANTIQUEITIES OF IOANNINA

ΜΕΤΣΟΒΟ: ΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ

Μόλις 45 λεπτά από το αεροδρόμιο των Ιωαννίνων, το Μέτσοβο είναι ένας από τους πιο ζωντανούς ορεινούς παραδοσιακούς οικισμούς στην Ελλάδα, με σπουδαία μουσεία, πετρόχιστα αρχοντικά, πλακόστρωτα καλντερίμια και τρία χιονοδρομικά σε απόσταση αναπνοής.



Metsovo: The jewel of Pindos

Just a 45-minute drive from Ioannina Airport, Metsovo is one of the liveliest traditional villages in Greece, with wonderful museums, stately vernacular architecture, cobbled streets and three ski centres within a stone's throw.

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



Γενική άποψη του Μετσόβου
/ A general view of Metsovo

ΤΙ ΝΑ ΔΕΙΤΕ

Το **Λαογραφικό Μουσείο Μετσόβου**, που στεγάζεται στο εντυπωσιακό τριώροφο Αρχοντικό Τοσίτσα και διαθέτει μια καταπληκτική συλλογή από παραδοσιακά μετσοβίτικα υφαντά, ενδυμασίες, κοσμήματα και έπιπλα, καθώς και μεταβυζαντινές εικόνες και νομίσματα από την αρχαιοελληνική εποχή. Επίσης, το γραφείο του Ευάγγελου Αβέρωφ με μια συλλογή με προσωπικά αντικείμενα, έγγραφα και φωτογραφίες του Έλληνα πολιτικού.

Την **Πινακοθήκη Ευάγγελου Αβέρωφ**, η οποία φιλοξενεί έργα των σημαντικότερων Ελλήνων καλλιτεχνών του 19ου και του 20ού αιώνα (Νικόλαος Γύζης, Νικηφόρος Λύτρας, Γιάννης Μόραλης, Κωνσταντίνος Παρθένης, Γιάννης Τσαρούχης, Νίκος Χατζηκυριάκος-Γκίκας, Παναγιώτης Τέτσης κ.ά.), μια σπουδαία συλλογή χαρακτηρισκών, καθώς και τη μόνιμη έκθεση «Το Μέτσοβο που χάνεται» του Ηπειρώτη φωτογράφου Κώστα Μπαλάφα, με εικόνες από την περιοχή κυρίως κατά τις δεκαετίες του '60 και του '70.

Το **Λαογραφικό Μουσείο Τσανάκα**, που στεγάζεται στο παλαιό πέτρινο αρχοντικό οίκημα της οικογένειας Βενέτη, με συλλογή από χάλκινα και ξύλινα σκεύη οικιακής χρήσης, υφαντά, χειρόγραφα αρχεία από τον 17ο αιώνα, βιβλία και φωτογραφίες των οικογενειών Βενέτη και Τσανάκα, καθώς και πολλών οικογενειών του Μετσόβου.

Την εκκλησία του **Αγίου Γεωργίου** σε ρυθμό βασιλικής με τρούλο, με ένα σπάνια αισθητικής ξυλόγλυπτο τέμπλο, η οποία χτίστηκε με τη δωρεά του Γεωργίου Αβέρωφ, όπως και ο περιβάλλον κήπος, ένα πανέμορφο καταπράσινο πάρκο από έλατα, πεύκα, οξιές και πουρνάρια.

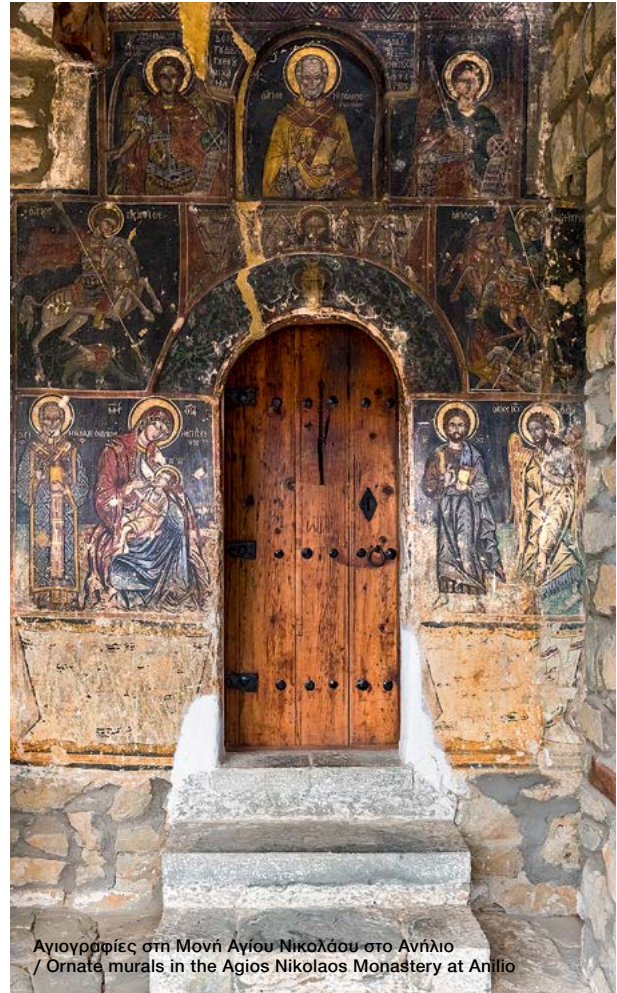
Απέναντι από το Μέτσοβο, σε απόσταση μόλις 5 χλμ., βρίσκεται το χωριό **Ανήλιο** με χαμηλά πετρόχτιστα σπίτια. Στο μέσο της διαδρομής, χτισμένη από τους βυζαντινούς χρόνους, βρίσκεται η **Μονή Αγίου Νικολάου**, ένα από τα σημαντικότερα μοναστήρια της περιοχής. Διαθέτει δεσποτικές εικόνες του 17ου και του 18ου αιώνα, αλλά και περίτεχνες τοιχογραφίες του ζωγράφου Ευστάθιου Ιακώβου.

Το Ανθοχώρι, όπου βρίσκονται η **Μονή της Ζωοδόχου Πηγής** (17ος αιώνας) και το **Υπαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης** με νερόμυλους και νεροτριβές.

Την **τεχνητή λίμνη των Πηγών Αώου**, στα 1.350 μ., στο οροπέδιο Πολιτσές. Κατασκευάστηκε για παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας, αλλά εξελίχθηκε σε σημαντικό βιότοπο και χώρο αναψυχής με πολλά νησάκια και πολλά είδη πανίδας και χλωρίδας, ρυάκια και φιόρδ.

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Η μετσοβίτικη τοπική γαστρονομία έχει καθοριστεί από τις γεωγραφικές και κλιματολογικές ιδιομορφίες της περιοχής και από τη μακρά κτηνοτροφική παράδοση των ντόπιων. Το βασικό τρίπτυχο είναι το κρέας, τα τυροκομικά και οι διάφορες πίτες. Στην ανάπτυξη της τυροκομίας καταλύτης ήταν η ίδρυση (το 1955) του **Τυροκομείου Ιδρύματος Τοσίτσα** (επισκέψιμο ύστερα από συνεννόηση με το ξενοδοχείο Katogi Averoff, τηλ. 26560-42.505). Παρασκευάζει υψηλής ποιότητας τυριά, με κορυφαίο το ΠΟΠ μετσοβόνε (καπνιστό τυρί με αγελαδινό γάλα, συγγενές με το ιταλικό προβολόνε),



Αιογραφίες στη Μονή Αγίου Νικολάου στο Ανήλιο / Ornate murals in the Agios Nikolaos Monastery at Anilio

WHAT TO SEE

The **Metsovo Folk Art Museum**, housed in the impressive three-story Tossizza Mansion, boasts a wonderful collection of traditional tapestries, costumes, jewellery and furnishings, as well as post-Byzantine icons, ancient Greek coins and the original office of statesman Evangelos Averoff, including a collection of personal items, documents and photographs.

The **Evangelos Averoff Museum** hosts works by some of the greatest Greek artists of the 19th and 20th centuries (such as Nikolaos Gyzis, Nikiforos Lytras, Yiannis Moralis, Konstantinos Parthenis, Yannis Tsarouchis, Nikos Hadjikyriakos-Ghika, Panagiotis Tetsis). It also has a marvellous collection of engravings, as well as a permanent exhibition, titled "Travels in Metsovo," by the Epirote photographer Kostas Balafas, featuring photos taken in the area mainly in the 1960s and 1970s.

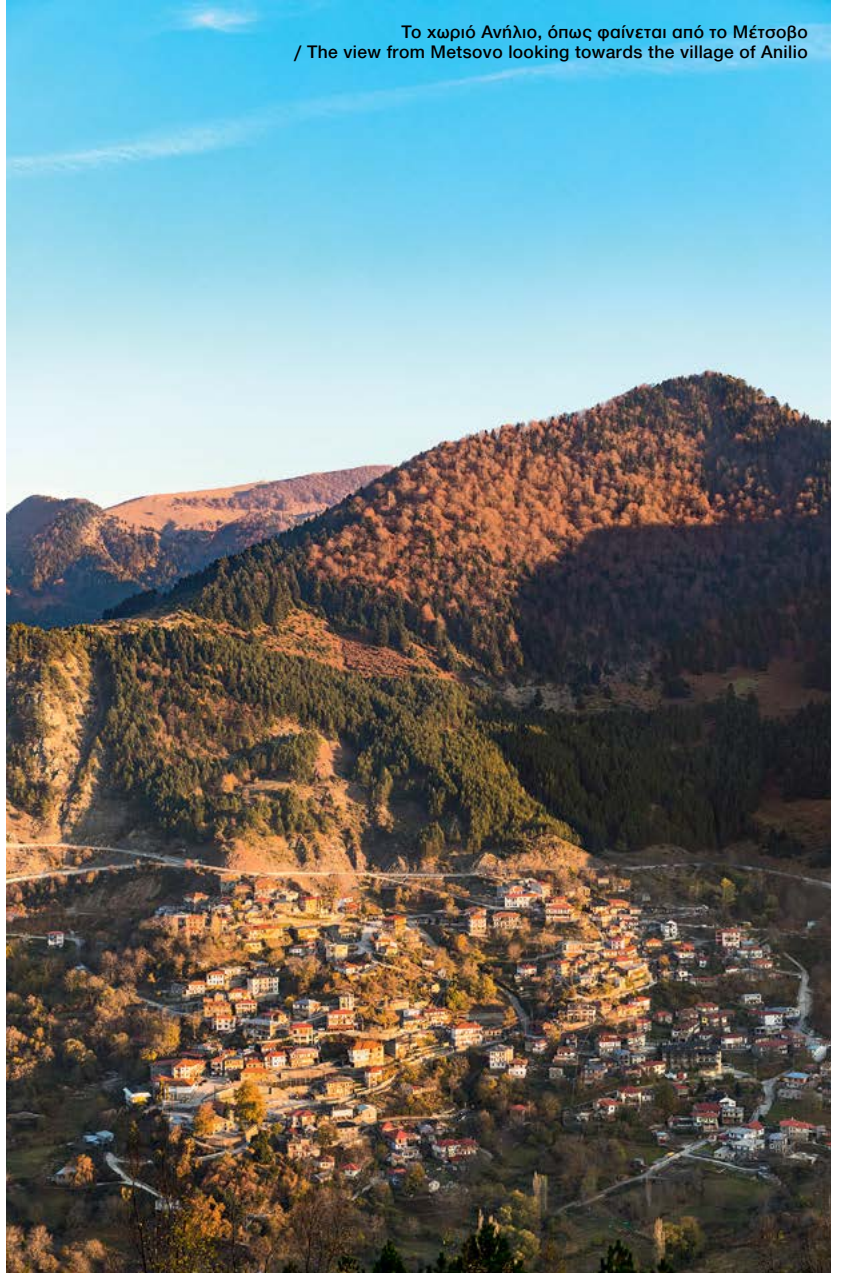
The **Tsanaka's Folklore Museum** in the former residence of the Venetis family showcases bronze and wooden household utensils and tools, tapestries, 17th-century manuscripts and books, as well as photographs related to the Tsanakas and Venetis families, and to many other leading families from the area.

Agios Georgios, a domed church in the style of a basilica, is renowned for its ornate wood-carved chancel screen commissioned thanks to a donation from Georgios Averoff, and for its beautiful garden shaded by fir, pine, beech and yew trees.

Το οινοποιείο Κατώγι Αβέρωφ
/ The Katogi Averoff Winery



Το χωριό Ανήλιο, όπως φαίνεται από το Μέτσοβο
/ The view from Metsovo looking towards the village of Anilio



Η Μονή της Ζωοδόχου Πηγής (17ος αι.) στο Ανθοχώρι
/ The 17th-century Zoodochou Pigis Monastery at Anthochori



Η Πινakoθήκη Ευάγγελου Αβέρωφ στο Μέτσοβο
/ The Evangelos Averoff Museum in Metsovo

αλλά και μια υπέροχη αρωματική γραβιέρα από πρόβειο γάλα και το πικάντικο μετσοβίσιο (κατσικίσιο τύπου σεβρ τυρί με ολόκληρους κόκκους πιπεριού). Απαραίτητη η επίσκεψη στο οινοποιείο **Κατώγι Αβέρωφ**, ένα από τα πιο ιστορικά οινοποιεία στην Ελλάδα. Κελάρι μοναδικής ατμόσφαιρας, με video προβολές ανάμεσα στα βαρέλια, εντυπωσιακές installations με φιάλες κρασιού, φουτουριστικό μπαρ και μια συναρπαστική ξενάγηση-οινογνωσία υπό την καθοδήγηση της έμπειρης οινολόγου Μαρίας Δήμου.

Για φαγητό στο Μέτσοβο, στον **Γαλαξία** (τηλ. 26560-41.202), στο ισόγειο του ομώνυμου ξενώνα, σε μια υπέροχη ψηλοτάβανη σάλα, διακοσμημένη με ηπειρώτικα σκεύη και αντικείμενα λαϊκής τέχνης. Η ρουστίκ κουζίνα εστιάζει κυρίως στα (με σπιτικό χέρι) μαγειρευτά. Δοκιμάστε τους μοσχάρισιους κεφτέδες με πράσα, τις σούπες ημέρας (γίδα βραστή ή τραχανάς) και τις πίτες. Αξιόλογο και το φαγητό στο **Κουτούκι του Νικόλα** (τηλ. 26560-41732), μια κλασική χωριάτι-



Το καφέ-μπαρ The Pines / The café-bar The Pines



Εστιατόριο Κουτούκι του Νικόλα / At the restaurant Koutouki tou Nikola

κη οικογενειακή ταβέρνα με καλομαγειρεμένο φαγητό. Από το μενού ξεχωρίζει το κλέφτικο αρνί, η σούπα βραστής γίδας και οι κεφτέδες με πράσα. Εξαιρετικό πρόβειο κοντοσουβλι και κοκορέτσι, που ψήνονται ύστερα από κάθε παραγγελία και σε ανοιχτή φωτιά χωρίς σχάρα και σεββίρονται στη λαδόκολλα, στο μικρό ψητοπωλείο **5Φ** (τηλ. 26560-41.843), με ιστορία από το 1962. Νέα εποχή στο εστιατόριο του ξενοδοχείου **Katogi Averoff**, με τον Νίκο Καραθάνο (από τους καλύτερους Έλληνες σεφ) να αναλαμβάνει την επιμέλεια, έχοντας στήσει ένα καταπληκτικό σοφιστικέ μενού νέας ελληνικής κουζίνας που ερμηνεύει την έννοια του comfort με γαστρονομικούς όρους (με πιάτα όπως το χυλοπιτάκι καρμπονάρα με καπνιστό χέλι), προσθέτοντας το απαραίτητο κομμάτι στο παζλ μιας συνολικής εμπειρίας στο Katogi Averoff (που περιλαμβάνει διαμονή, γαστρονομία και οινογνωσία).

Για το μέλλον σχεδιάζεται και ένα πιο καθαρόαιμο fine dining μενού σε πριβέ τραπέζι μέσα στο κελάρι του οινοποιείου. Στο Ανήλιο ξεχωρίζει ο **Δέλφας** (τηλ. 26560-41.474), η καλύτερη κρεατοφαγική ταβέρνα της περιοχής, που λειτουργεί στον χώρο του παντοπωλείου που άνοιξε το 1952 ο παππούς του σημερινού ιδιοκτήτη. Ο χώρος διατηρεί την ατμόσφαιρα του παρελθόντος, με το παλιό ψυ-

Five kilometres from Metsovo on the other side of the valley, **Anilio** is a pretty village of low stone houses. Roughly halfway there, the Byzantine-era **Agios Nikolaos Monastery** is one of the most important of its kind in the region. Among other highlights, it contains a collection of 17th and 18th-century despotic icons, and ornate murals by the painter Efstathios Iakovou.

The village of Anthochori is home to the 17th-century **Zoodochou Pigis Monastery**, as well as the **Water Power Museum**, showcasing the contribution of this technology to the local economy.

Located at an elevation of 1,350 metres on the Politses Plateau, the **man-made Aaos Springs Lake** was created to produce electricity but has evolved into an important wetland and a major leisure attraction, thanks to dozens of small islets, a plethora of flora and fauna, and lovely streams and fjords.

GASTRONOMY

Metsovo's culinary tradition has been shaped by the area's geograph-

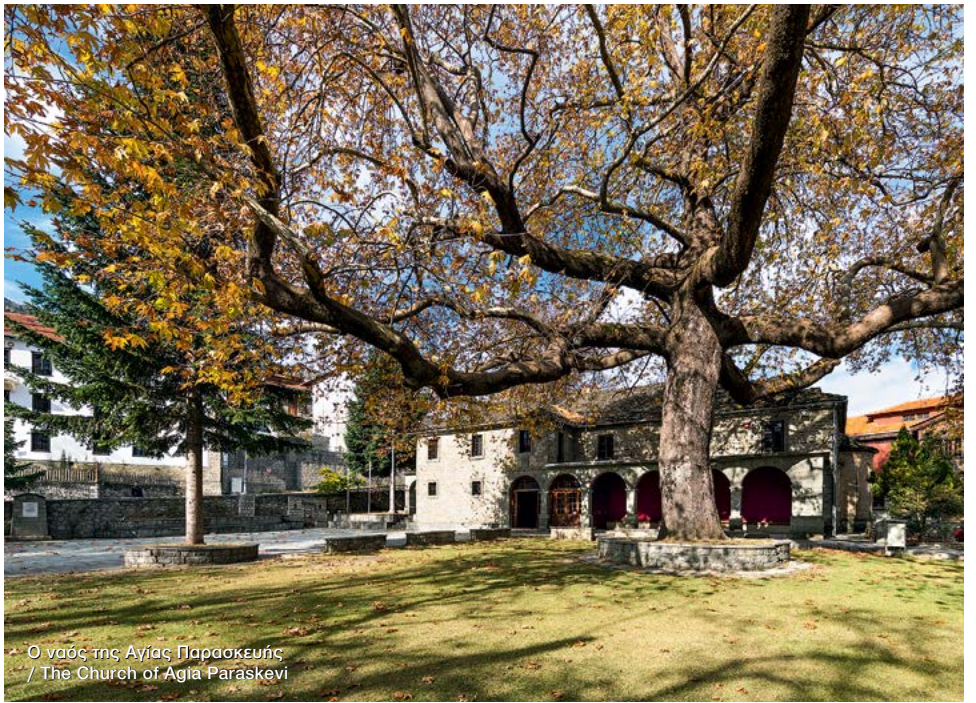
ical and climatic features as well as by the locals' history of livestock farming. As a result, the area's known for its meats, cheeses and savoury pies. Founded in 1955 and playing a key role in the evolution of the area's cheese industry, the **Tossizza Foundation's dairy** (visits by appointment via the Katogi Averoff Hotel, tel. 26560-42.505), produces excellent cheeses.

First among these, and with protected designation of origin (PDO) status, is the Metsovine (a smoked cow's milk cheese, similar to Italian provolone), though the dairy also makes a fragrant graviera using sheep's milk, as well as the fiery Metsovisio, a chevre-style cheese with whole peppercorns. Another must is a visit to the **Katogi Averoff** winery. It's a wonderful experience, full of atmosphere, with films being screened between the barrels, impressive installations created with wine bottles and a fascinating tour and tasting session led by the experienced oenologist Maria Dimou.

For eating out in Metsovo, **Galaxias** (tel. 26560-41.202) is a restaurant on the ground floor of the hotel of the same name, with a lovely spacious dining room decorated with old cooking utensils and folk art. Its rustic menu focuses mainly on casseroles and stews, with highlights like the beef meatballs with leek, the soups (goat stew or a dish made with cracked fermented wheat) and the savoury pies. You'll also get a very satisfying meal at **Koutouki tou Nikola** (tel. 26560-

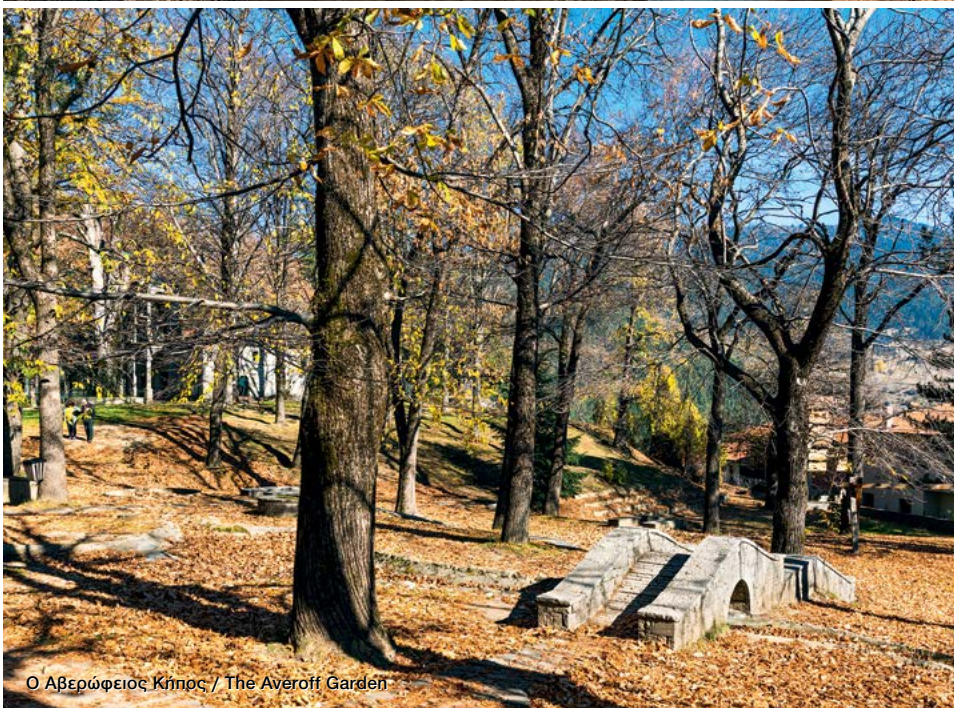


Στο τυροκομείο του
Ιδρύματος Βαρόνου Μιχαήλ
Τοσίτσα, στο Μέτσοβο
/ The cheese-making
facilities at the Baron
Michael Tossizza
Foundation in Metsovo



Ο ναός της Αγίας Παρασκευής
/ The Church of Agia Paraskevi

Άλογα στην τεχνητή λίμνη των Πηγών Αώου
/ Horses at the man-made Aeos Springs Lake



Ο Αβερώφειος Κήπος / The Averoff Garden



Το Λαογραφικό Μουσείο Μετσόβου
/ The Metsovo Folk Art Museum



Το καφέ-εστιατόριο Chalet Chamois στο Anilio Adventure Park, κοντά στο Ανήλιο / The café-restaurant Chalet Chamois at the Anilio Adventure Park, located near the village of Anilio



Ο Ξυλογλύπτης Απόστολος Τσουρέκας / Woodcarver Apostolos Tsourekas



Η κεντρική πλατεία στο Μέτσοβο / The central square in Metsovo



Η υφάντρια Αθηνά Μπίσα στον αργαλειό της / Athina Bisi producing a tapestry on her loom



Το Υψαίθριο Μουσείο Υδροκίνησης στο Ανθοχώρι / The Water Power Museum in the village of Anthochori

γείο και τα ρετρό ραδιόφωνα στα ράφια. Ο Κώστας Δέλφας ψήνει με αξιοσημείωτη μαεστρία πολύ καλής ποιότητας ντόπια κρέατα. Ζουμερά αρνίσια και πρόβεια παϊδάκια και καταπληκτικές πατάτες τηγανισμένες στο γκάτζι, με ελαιόλαδο. Στο Ανήλιο, αξιόλογη και η **Νιό** (τηλ. 26560-41.406), κλασική μπακαλοταβέρνα που λειτουργεί από το 1960 και σερβίρει αποκλειστικά ψητά της ώρας (με highlight τα παϊδάκια) και λίγα ορεκτικά (όπως το δικό τους γαλοτύρι). Λίγο πιο πάνω, στο **Metsovo 1350m**, το εστιατόριο του εντυπωσιακού πεντάστερου ξενοδοχείου Grand Forest (τηλ. 26563-00.500), σε μεγάλη κοιμητή σάλα με τζαμαρία με απίθανη θέα στη γύρω περιοχή, η σεφ Γλυκερία Λάππα προτείνει μια δημιουργική κουζίνα με ελληνικό πρόσημο. Από το μενού ξεχωρίζει το «αρνάκι με δύο τρόπους» (παϊδάκια γαλλικής κοπής και σπάλια ρολό μπρεζέ) με φρικασέ χορταρικών.

ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΠΟΤΟ

Στην **Κρήνη**, στο Μέτσοβο, ο ιδιοκτήτης-bartender Γιώργος Πετρήσ ασχολείται εις βάθος με το ποτό και το κρασί, έχει οργανώσει μια πολύ καλή κάβα (και με premium επιλογές), ενώ έχει καλές επιδόσεις και στα κλασικά κοκτέιλ. Διακόσμηση βορειοευρωπαϊκού μινιμαλισμού με ανοιχτόχρωμο ξύλο, καναπέδες, ένα εντυπωσιακό κρεμαστό τζάκι και μαγική θέα στο καφέ-μπαρ **The Pines** του ξενοδοχείου Grand Forest. Στέκι ντόπιων με πιο παρεϊστική ατμόσφαιρα το **Τελεφερίκ 1968**, το καφέ-μεζεδοπωλείο του χιονοδρομικού κέντρου στο Καρακόλι (ιδανικό για μπίρα ή τσίπουρο με μεζέ), ενώ συχνά διοργανώνουν και live με έντεχνη ή παραδοσιακή μουσική.



Στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Katogi Averoff / At the restaurant of Katogi Averoff Hotel

417.32), a classic, family-run country taverna with well-prepared dishes, including the kleftiko (baked lamb), the goat stew and the leek-flavoured meatballs. Excellent lamb kontosouvli and kokoretsi offal rolls (classic Greek spit-roasted delights) are made to order, crisped up on an open fire and dished out on a sheet of baking paper at the tiny, no-frills grill house **5F** (tel. 26560-41.843), around since 1962. At the restaurant at the **Katogi Averoff Hotel** (tel. 26560-42.505), chef Nikos Karathanos has created an incredible menu of new Greek cuisine that gives the haute cuisine treatment to comfort classics, presenting sophisticated dishes like hylopita pasta carbonara with smoked eel. In so doing, he's added a new and valuable piece to the overall Katogi Averoff experience (which includes accommodation, wine tastings and gastronomy). The chef, who ranks among Greece's best, is also planning to serve a fine-dining menu at a private table inside the winery's cellar at some point in the near future.

In Anilio, **Delfas** (tel. 26560-41.474) is possibly the best meat taverna in the district; it's located in a former grocery store that was opened in 1952 by the current owner's grandfather. The air of the past is still evident, partly thanks to décor elements like the old refrigerator and the old radio. On the grill, Kostas Delfas turns out good-quality local meat dishes, including juicy lamb and mutton chops. The amazing fried potatoes are cooked in olive oil on a gas ring. Another good option in Anilio is **Niao** (tel. 26560-41.406), a classic grocery store-taverna that's been around since 1960 and serves grilled meat (lamb chops are a highlight) and a few appetizers like the homemade galotyri cheese. More upmarket, **Metsovo 1350m** is the restaurant of the impressive Grand Forest Hotel (tel. 26563-00.500), whose spacious and elegant dining room with large windows offers

ΟΙ ΤΕΧΝΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΒΙΩΝΟΥΝ

Τη μεγάλη παράδοση της μετσοβίτικης ξυλογλυπτικής (οι Μετσοβίτες ταλιαδόροι περιόδευαν παλαιότερα στην Ελλάδα και στα Βαλκάνια, διακοσμώντας μοναδικά σπίτια και εκκλησίες) συνεχίζουν σπουδαίοι τεχνίτες όπως ο **Κώστας Μπλέτσος** (ο οποίος κατασκευάζει καταπληκτικούς καναπέδες, τραπεζαρίες, ροζέτες κ.ά. με παραδοσιακά μετσοβίτικα μοτίβα) και το δίδυμο **Απόστολος Τσουρέκας και Νικόλαος Παΐλας** (θα τους βρείτε στο εργαστήριό τους πίσω από την Εθνική Τράπεζα).

Τη σημαία της παραδοσιακής μετσοβίτικης υφαντικής κρατάει ψηλά η **Αθηνά Μπίσα**, η οποία κατασκευάζει στον σπιτικό αργαλειό της αριστοτεχνικά χειροποίητα υφαντά (μπερντέδες, κιλίμια, μαξιλάρια, χαλιά κ.ά.) με μετσοβίτικα σχέδια.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Το Μέτσοβο ενδείκνυται για τους λάτρεις των χειμερινών σπορ, αφού η περιοχή διαθέτει τρία χιονοδρομικά κέντρα. Μεγαλύτερο το **Anilio Adventure Park**, σε υψόμετρο έως και 1.900 μ., στη θέση Γκιουζέλ Τεπέ, κοντά στο Ανήλιο. Πρόκειται για το νεότερο χιονοδρομικό της Ελλάδας, με σύγ-



Ο ξυλογλύπτης Κώστας Μπλέτσος / Woodcarver Kostas Bletsos



Ο τρουφοκυνηγός Χρήστος Ζιάβρας / Christos Zivras hunting for truffles

amazing views. Chef Glykeria Lappa presents creative dishes with distinct Greek touches, like her “lamb done two ways” (French-cut lamb chops and a braised shoulder roll), served with vegetable fricassee.

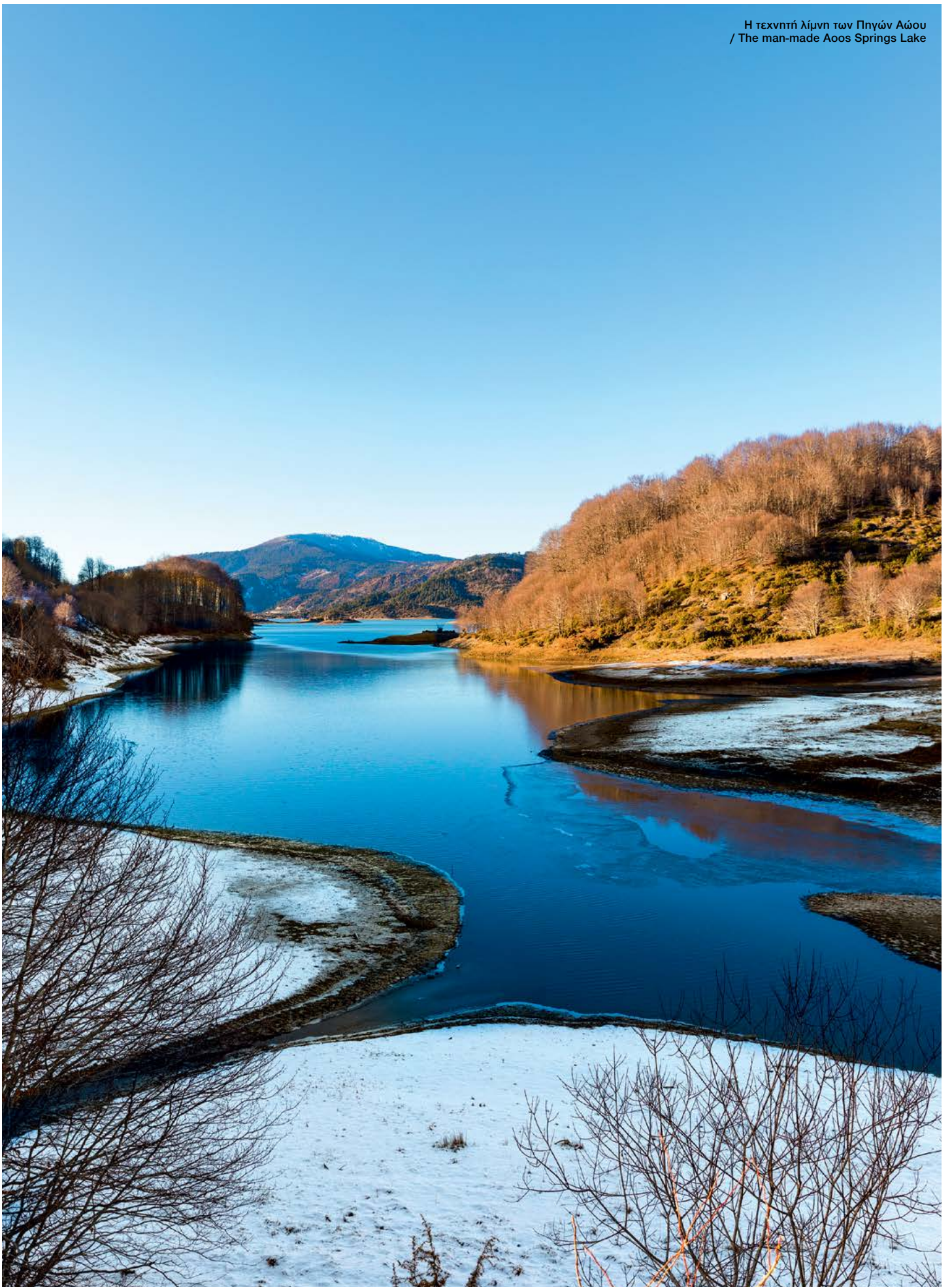
FOR COFFEE AND DRINKS

At **Krini** in Metsovo, owner-bartender Yiorgos Petris knows his drinks and his wine. He has put together a very nice list (with premium choices as well) and executes the classic cocktail well. At the café-bar **The Pines** of the Grand Forest Hotel, the décor is northern European minimalist, with light-coloured wood furnishings, sofas, an impressive inbuilt fireplace and great views. To meet the locals and enjoy a more laid-back vibe, try **Teleferik 1968**, which serves meze with beer or tsipouro for the Karakoli Ski Centre and hosts live contemporary and traditional Greek music nights.

SURVIVING CRAFTS

Metsovo has a grand tradition in woodcarving (with dozens of craftsmen that once travelled around Greece and the Balkans earning a living decorating homes and churches) and this is being perpetuated by three master craftsmen. **Kostas Bletsos** constructs beautiful furniture, including sofas and tables, with traditional Metsovian motifs, while **Apostolos Tsourekas and Nikolaos Pailas** do wonderful things in their workshop, which is located behind the National Bank. The equally grand tradition in tapestries is being kept alive by **Athina**

Η τεχνητή λίμνη των Πηγών Αώου
/ The man-made Aeos Springs Lake





Η θέα προς την Πίνδο από το Μέτσοβο
/ The view from Metsovo looking towards Mt Pindos

χρονες εγκαταστάσεις, εννέα πίστες για όλα τα επίπεδα των σκιέρ και των snowboarders και ένα εξαιρετικά καλαίσθητο και πρόσφατα ανακαινισμένο σαλέ (Chalet Chamois), με όμορφο, μινιμαλιστικής τάσης ντεκόρ, περιτριγυρισμένο από τζαμαρίες με μαγευτική πανοραμική θέα.

Εντός Μετσόβου, στο ύψωμα **Καρακόλι**, βρίσκεται ένα μικρό χιονοδρομικό που δημιουργήθηκε το 1966 από το Ίδρυμα Τοσίτσα.

Διαθέτει αναβατήρα μήκους 800 μ., που εξυπηρετεί δύο αρκετά εύκολες πίστες. Λίγο βορειότερα, σε απόσταση 5 χλμ. από το Μέτσοβο, βρίσκεται το **χιονοδρομικό κέντρο Προφήτη Ηλία** στο οροπέδιο Πολιτσές, σε υψόμετρο 1.360-1.620 μ. και με υπέροχη θέα στις πλαγιές της Πίνδου. Διαθέτει τρεις αναβατήρες και έξι πίστες, ενώ από εκεί πραγματοποιούνται και οργανωμένες διαδρομές με snowmobile στη λίμνη των Πηγών Αώου.

Μοναδική εμπειρία η αναζήτηση τρούφας στα δάση της περιοχής, με οδηγούς τους πολύ έμπειρους τρουφοκυνηγούς Κατερίνα Νόλα και Χρήστο Ζιάβρα του **Άρωμα Τρούφας** (aromatroufas.gr) και ειδικά εκπαιδευμένα σκυλιά. Μετά το κυνήγι ακολουθεί μαγείρεμα και τραπέζι με πιάτα που περιλαμβάνουν τραχανά, ομελέτα ή ζυμαρικά και την τρούφα που έχει μόλις συλλεχθεί. Πολύ ενδιαφέρον έχουν και οι δραστηριότητες (πεζοπορία, ποδηλασία, rafting) που διοργανώνουν στη γύρω περιοχή ο Έλληνας χιονοδρόμος και πρωταθλητής **Λευτέρης Φάφαλης** και η (επίσης πρωταθλήτρια) γερμανικής καταγωγής γυναίκα του, Βιόλα Μπάουερ (www.goactive-metsovo.gr).

Bisa, who produces marvellously intricate throws, rugs, pillow cases, curtains and more, with Metsovian patterns and designs.

OUTDOOR ACTIVITIES

With three ski centres, Metsovo is a winter sports fan's delight. The largest of the three is **Anilio Adventure Park**, located at elevations of up to 1,900 metres at Guzel Tepe. It is also Greece's newest ski centre, with modern facilities, nine runs accommodating all skill levels and a beautiful, recently renovated chalet called Chamois, where the minimalist main seating area is surrounded by large windows offering sweeping views.

In Metsovo, **Karakoli Hill** is home to a ski centre founded by the Tossizza Foundation in 1966. It has an 800-metre lift for its two (relatively easy) runs. A bit further north, some 5 kilometres from Metsovo, the **Profitis Ilias Ski Centre** at 1,360-1,620 metres on the Politses Plateau is notable for its amazing views of the Pindos mountain range. It has three lifts and six runs, and you can also arrange for a snowmobile ride around Aoo Lake.

Hunting for truffles in the area's forests is an experience that really shouldn't be missed. Contact Katerina Nola or Christos Zivras; they organise excursions at **Aroma Troufas** (aromatroufas.gr), with the help of specially trained dogs. You then get to cook with your spoils, preparing dishes that feature trachanas (fermented cracked wheat), omelettes or pasta, all flavoured with your finds.

You can also explore the area on foot, on bicycle or by raft on tours organised by Greek skiing champion **Lefteris Fafalis** and his equally accomplished German wife, Viola Bauer, at Go Active Metsovo (www.goactive-metsovo.gr).



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  or  . 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



ΙΩΑΝΝΙΝΑ: ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΣΤΗΝ ΠΑΝΕΜΟΡΦΗ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ

Ioannina:
Top spots in Epirus'
beautiful capital

ΤΙ ΝΑ ΔΕΙΤΕ

Τη γειτονιά μέσα στο **Κάστρο των Ιωαννίνων**, με παλιά σπίτια και ατμόσφαιρα άλλης εποχής. Εκεί βρίσκεται και το πολύ ενδιαφέρον **Δημοτικό Εθνογραφικό Μουσείο Ιωαννίνων**. Καταπληκτικό το **Μουσείο Αργυροτεχνίας του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς**, με αντικείμενο την ηπειρώτικη αργυροτεχνία, που βρίσκεται στο Κάστρο των Ιωαννίνων, ενώ πολύ ενδιαφέρον είναι και το **Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων** (πλατεία 25ης Μαρτίου) με ευρήματα (μεταξύ άλλων) και από το Ιερό της Δωδώνης. Απαραίτητη η επίσκεψη στο νησάκι της **Παμβώτιδας**, ένα από τα ελάχιστα κατοικημένα νησιά των λιμνών της Ευρώπης, όπως και στο **Σπήλαιο Περάματος**, που αποτελείται από πολλές διαδοχικές αίθουσες με σταλακτίτες και σταλαγμίτες.

ΤΙ ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ

Στον **Χρυσάνθο** (Αμφιθέα, τηλ. 26510-81.892) θα πάτε για σπιτικό φαγητό (καταπληκτικές πίτες, λαχανοντολμάδες) και κρεατοφαγικό μενού τα Σαββατοκύριακα (κότσι στη λαδόκολλα), ενώ για παραδοσιακή γιαν-



Η πλατεία Μίνως Μάτσα στο Κάστρο, με το γλυπτό «Κυπαρίσσι» του Κώστα Βαρώτσου / Minos Matsas Square in the Ioannina Castle district, with the sculpture "Cypress" by artist Costas Varotsos

Το νησάκι στην Παμβώτιδα και στο βάθος το Κάστρο και η πόλη
/ The islet in Lake Pamvotida with the Ioannina Castle district and the town in the background



WHAT TO SEE

Soak in the old-world atmosphere of this settlement in the lanes of the **Ioannina Castle** and visit the fascinating **Municipal Ethnographic Museum**, the excellent **Silversmithing Museum of the Piraeus Bank Group Cultural Foundation** (regarding the craft and its history in the area) and the **Archaeological Museum of Ioannina** (25is Martiou Square) which, among other displays, includes finds from the Sanctuary at Dodoni. Other musts are **Lake Pamvotida**, with one of the few inhabited lake islets in Europe, and **Perama Cave**, which constitutes a string of awe-inspiring chambers full of stalactites and stalagmites.

WHAT TO EAT

Chrysanthos (Amfithea, tel. 26510-81.892) is renowned for its home-style food (amazing savoury pies and stuffed cabbage), as well as its meat specials on weekends (pork knuckle baked in a paper nest), while for traditional local dishes and a view of the town, head up to



Το καφέ-μπαρ Σκάλα
/ The café-bar Skala



Το καφέ Το δικό μας Βαλς
/ The café To Diko Mas Vals

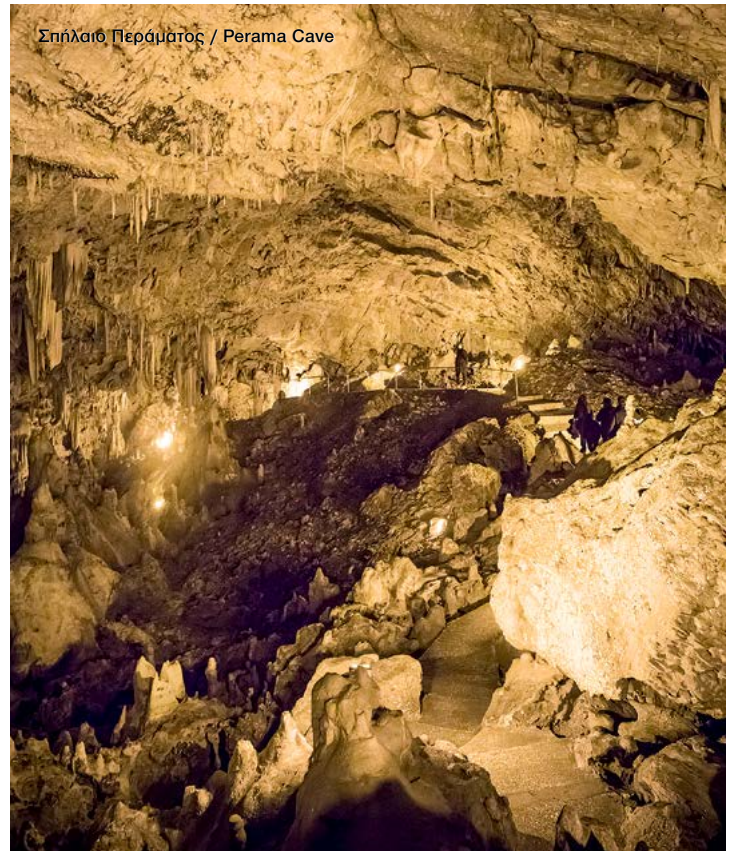
νιώτικη κουζίνα, με θέα σε όλη την πόλη, στο εστιατόριο **Φρόντζου Πολιτεία** (Λόφος Αγίας Τριάδος, τηλ. 26510-21.011). Στη «θρυλική» **Γάστρα** (Κωστάκη 16Α, τηλ. 26510-61.530) για αρνί και κατσίκι που σιγοψήνονται στις γάστρες στο ειδικό κιάοκι έξω από το μαγαζί, ενώ για καλτ κρεατοφαγία στο καφενείο του **Μπελεβέτη** (Εθνικής Αντιστάσεως 115, τηλ. 26510-92.660) στην περιοχή του Κατσικά. «Κρυμμένο» μυστικό τα **Φιλέματα** (Πέραμα Ιωαννίνων, τηλ. 26510-81.192), ένα υβρίδιο ελληνικού μεζεδοπωλείου και γαλλικού μπιστρό με πιατάκια για τη μέση, που αυξάνονται ανάλογα με την παραγγελία των ποτών (που είναι τα μόνα που χρεώνονται). Αξιόλογη μοντέρνα δημιουργική κουζίνα σε μια πανέμορφη σάλα στο **Du Sel**, εντός του Ξενοδοχείου Du Lac (τηλ. 26510-59.100), ενώ πιο μποέμικη η ατμόσφαιρα στο bar-restaurant **No Ties** (Πάροδος Εθνικής Αντιστάσεως 2, τηλ. 26517-13.211) με μενού με ιταλικές αναφορές και καλή πίτσα από τον ξυλόφουρνο. Καταπληκτικά μπέργκερ με σπιτικά υλικά και δημιουργικές σούπες στην καντίνα **Foo Foo** στο πάρκινγκ δίπλα από τον πολιτιστικό πολυχώρο «Δημήτρης Χατζής».

ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΠΟΤΟ

Ο καλύτερος καφές της πόλης στο **Κόφι Microroastery** (Στρατηγού Κατσιμήτρου 4), σε έναν χώρο βερολινέζικης αισθητικής. Ρετρό διακόσμηση και ατμόσφαιρα σαλονιού διαθέτει **Το δικό μας Βαλς** (Χρήστου Πάτση 5) με καλό brunch τις Κυριακές. Απαραίτητη στάση για γλυκό στο **Motley Coffeesweet** (Μουλαιμήδου 3) στο καφέ-αναψυκτήριο **Όαση**, που στεγάζεται σε ένα καταπληκτικό κτίριο του Άρη Κωνσταντινίδη στην κεντρική πλατεία, και στο θρυλικό **Select** (Αβέρωφ 2) για μπουγάτσα. Σκανδιναβικής αισθητικής το all-day καφέ-μπιστρό **Say Yes** (Μιχαήλ Αγγέλου 49 και Δοσίου, τηλ. 26510-33.374), που στεγάζεται σε μια παλιά μονοκατοικία. Για κρασί στο **Δρύοινο** (Γιώσεφ Ελιγιά 13, τηλ. 26514-00.158), ένα κομψό δώροφο wine bar στην παλιά Εβραϊκή συνοικία της πόλης, ενώ για ποτό στο **Spitaki Cocktail Bar** (Εθνικής Αντιστάσεως 42) του Κωνσταντίνου Ριστάνη, ένα από τα καλύτερα κοκτέιλ μπαρ στην Ελλάδα. Καλλιτεχνική ατμόσφαιρα και after hours ποτά στη **Σκάλα** (Αετοράχης 9), ένα από τα πιο ιστορικά καφέ-μπαρ των Ιωαννίνων.

ΤΙ ΝΑ ΑΓΟΡΑΣΕΤΕ

Για χειροποίητο γιαννιώτικο μπακλαβά στον **Κολιονάσιο** (Αβέρωφ 34), καθώς και στο ιστορικό καφέ-ζαχαροπλαστείο **Διεθνές** (πλατεία Δημοκρατίας 20), με παράδοση από το 1950. Για τυριά της περιοχής στον **Μπούμπα** (Καλλάρη 37) και στον **Παπά** (Λεωφόρος Σταύρου Νιάρχου 31), ενώ για ελληνικά σουβενίρ με τοπική χροιά στο **Pagourest. in Ioannina** (Λεωφ. Καραμανλή 35).



Σπήλαιό Περάματος / Perama Cave



Αρχαιολογικό Μουσείο Ιωαννίνων
/ The Archaeological Museum of Ioannina



Μουσείο Αργυροτεχνίας του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς / The Silversmithing Museum of the Piraeus Bank Group Cultural Foundation



Ο παραλίμνιος πεζόδρομος / The lakeside promenade



Το καφέ-ζαχαροπλαστέιο Φιλέματα / At the café-pastry shop Filemata



Στο Ζαχαροπλαστέιο Motley Coffeesweet / At the pastry shop Motley Coffeesweet

Frontzu Politia (Agia Triada Hill, tel. 26510-21.011). **Gastra** (16A Kostaki, tel. 26510-61.530) is a legendary taverna known for slow-roasted lamb and goat, cooked on an outdoor grill; **Beleveti** (115 Ethnikis Antistaseos, tel. 26510-92.660) in the village of Katsikas is known for its meat, too.

A cross between a Greek meze joint and a French bistro, where the number of small sharing plates grows with every fresh order of drinks (which is all you pay for), **Filemata** (Perama, tel. 26510-81.192) is a well-kept secret. Inside the Hotel Du Lac (tel. 26510-59.100), the **Du Sel** restaurant serves tasty modern creative cuisine and has a lovely dining room.

The vibe is more Bohemian at the **No Ties** bar-restaurant (2 Parodos Ethnikis Antistaseos, tel. 26517-13.211), where the food is largely Italian and the wood-fired oven produces delicious pizza. But if it's a great burger or an interesting hearty soup you're after, look no further than the **Foo Foo** food truck in the parking lot beside the Dimitris Hatzis Cultural Centre.

FOR COFFEE AND DRINKS

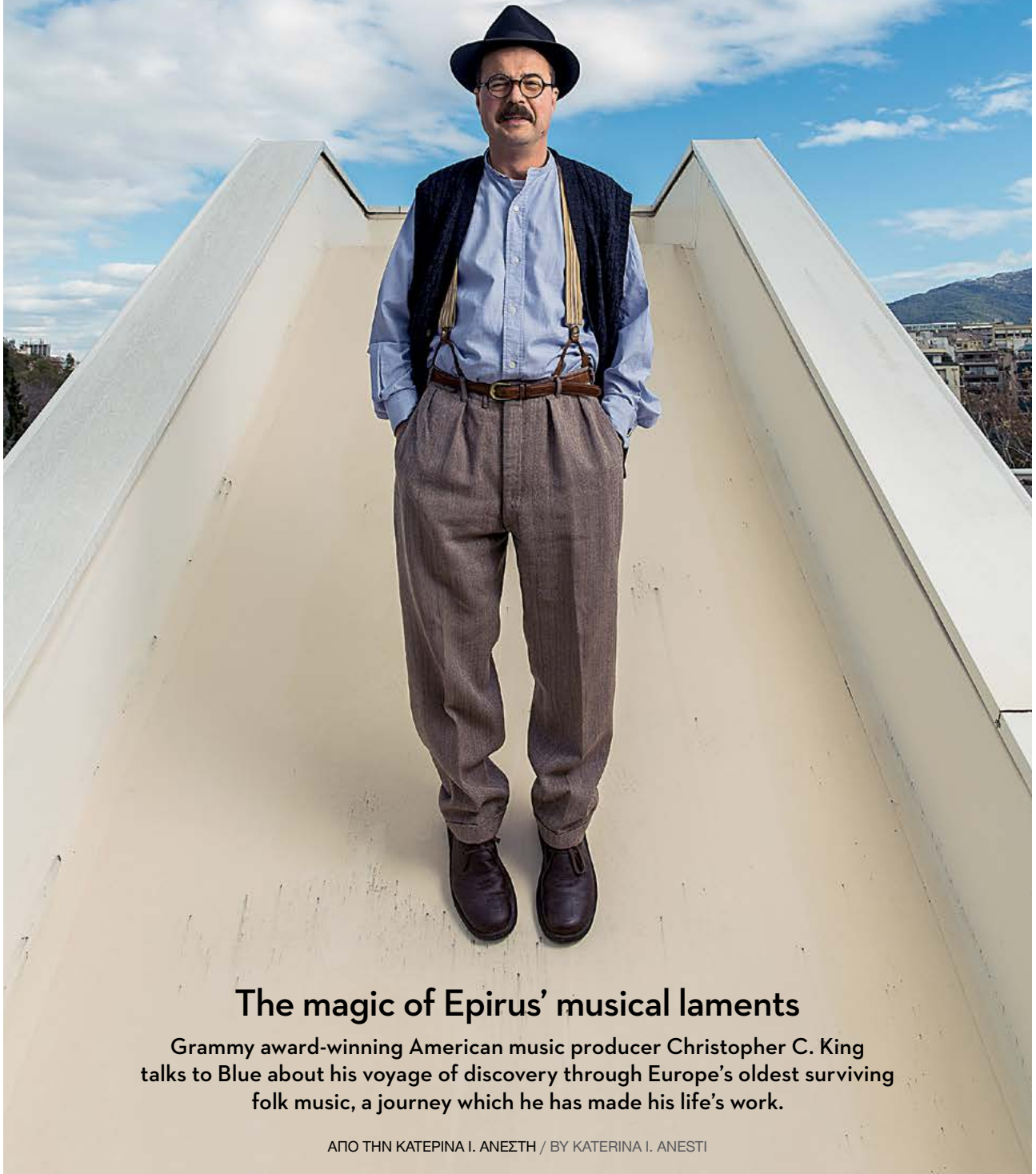
The best coffee in town is arguably served at **Kofi Microroastery** (4 Stratigou Katsimitrou), a venue with a modern vibe. With retro décor and a homely feeling, **To Diko Mas Vals** (5 Christou Patsi) makes a very nice Sunday brunch. To really satisfy your sweet tooth, head to **Motley Coffeesweet** (3 Moulemidou), to the café **Oasis**, located in an amazing building designed by Aris Konstantinidis on the town's main square, or to the legendary **Select** (2 Averoff), where the bougatsa (custard-filled filo pastry) is the star. Located in an old house, **Say Yes** (49 Michail Angelou & Dosiou, tel. 26510-33.374) is an all-day café-bistro with notes of Scandinavian minimalism. For good wine, try **DryOino** (13 Iosef Eligia, tel. 26514-00.158), an elegant two-storey wine bar in the old Jewish quarter, and for drinks head to **Spitaki** (42 Ethnikis Antistaseos), where Konstantinos Ritsanis runs what is one of the best cocktail bars in Greece. An arty venue that stays open after hours, **Skala** (9 Aetorachis) is an Ioannina classic.

WHAT TO BUY

The best handmade traditional baklava is at **Kolionasios** (34 Averoff) and at the café-pastry shop **Diethnes** (20 Dimokratias Square). For local cheeses, try **Boumbas** (37 Kallari) or **Pappas** (31 Stavrou Niar-chou), while the Greek souvenirs with added local twists are fun at **Pagouri Est. in Ioannina** (35 Karamanli).

Η ΜΑΓΕΙΑ ΤΩΝ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΩΝ ΜΟΙΡΟΛΟΓΙΩΝ

Ο βραβευμένος με Grammy Αμερικανός μουσικός παραγωγός Κρίστοφερ Κινγκ μιλάει στο Blue για το οδοιπορικό του στην αρχαιότερη ζωντανή δημόδη μουσική της Ευρώπης, στην οποία έχει αφιερώσει τη ζωή και το έργο του.



The magic of Epirus' musical laments

Grammy award-winning American music producer Christopher C. King talks to Blue about his voyage of discovery through Europe's oldest surviving folk music, a journey which he has made his life's work.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΕΡΙΝΑ Ι. ΑΝΕΣΤΗ / BY KATERINA I. ANESTI

LAND TO THE MOST EXCITING DESTINATIONS.

REGENCY CASINOS
IN **ATHENS** AND **THESSALONIKI**.

ENJOY THE FULL CASINO EXPERIENCE WITH EXCITING GAMES,
GOURMET DINING AND NON-STOP ENTERTAINMENT!



REGENCY CASINO
MONT PARNES



www.regencycasinos.gr



REGENCY CASINO
THESSALONIKI

Regulating Authority: HGC. To be admitted you must be at least 21 years of age. Frequent participation in gambling exposes participants to the risk of addiction and loss of property. Help line KETHEA-ALPHA: 2109215776. Play responsibly!

Στην ταράτσα του Ωδείου Αθηνών, με φόντο τον Λυκαβηττό
/ At the roof of the Athens Conservatoire, with the Lycabettus Hill
in the background



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΛΑΚΟΣ

ΦΟΡΑΕΙ τουίντ παντελόνι, τιράντες, στρογγυλά γυαλιά και κρατάει στα χέρια το βιβλίο του «Ηπειρώτικο Μοιρολόι», που κυκλοφορεί πλέον και στα ελληνικά (εκδόσεις Δώμα), ενώ έχει ήδη συμπεριληφθεί στη λίστα της Wall Street Journal με τα κορυφαία βιβλία του 2018. Είναι κουρασμένος - έχει μόλις γυρίσει από ένα ταξίδι στην Ήπειρο- και κάπως θλιμμένος. Ο Κρίστοφερ Κινγκ, ο Αμερικανός μουσικός παραγωγός και συλλέκτης δίσκων που έχει βραβευτεί με το κορυφαίο βραβείο Grammy (για τη δουλειά του ως sound engineer στο άλμπουμ «Screamin' and Hollerin' the Blues» του Charley Patton), κάθεται απέναντί μου και αποδίδει αυτή την αδιόρατη θλίψη στη βαθιά αίσθησή του ότι ξειντεύεται. Φεύγει την επομένη από την Ελλάδα για να επιστρέψει στις ΗΠΑ. Διότι, από εκείνη την ημέρα που ένωσε να βγαίνει από το σώμα του ακούγοντας ένα ηπειρώτικο μοιρολόι, η ζωή του άλλαξε ριζικά: αποφάσισε να καταγράψει την ιστορία και να δημιουργήσει ένα αρχείο παγκόσμιο για τα μοιρολόγια της Ηπείρου και τη δημοτική μουσική.

Μοιάζει σουρεαλιστικό να κάνει σκοπό ζωής τα συγκλονιστικά, σπαρακτικά τραγούδια για την απώλεια, τα οποία ενσωματώνουν το ίδιο το μοναδικό τοπίο της Ηπείρου, ένας Αμερικανός που δεν είναι καν μουσικός. Που παλεύει ακόμη να μάθει ελληνικά, να σπάσει το φράγμα της γλώσσας. «Το αγαπώ αυτό που κάνω. Και η αγάπη θριαμβεύει, ξεπερνά κάθε εμπόδιο», λέει και αποκαλύπτει ότι αποφάσισε να εγκατασταθεί μόνιμα στο Ζαγόρι από τον Μάρτιο και μετά, προκειμένου να αφοσιωθεί στα μοιρολόγια της Ηπείρου και να οργανώσει ένα αρχείο με την πλήρη ιστορία τους. «Αγάπη» είναι άραγε η σωστή λέξη; τον ρωτώ, βλέποντάς τον να φλέγεται μιλώντας. Χαμογελάει και με την κινηματογραφική, βαθιά, βραχνή φωνή του απαντά εμφαστικά: «Είναι μια μορφή παραφροσύνης. Ερωτεύτηκα τη δημοτική μουσική της Αμερικής -μπλουζ, πρίμηντ κάντρι-, που δεν υπάρχει πια με την αυθεντική της μορφή. Στην Ελλάδα όμως υπάρχει, με την έννοια ότι στην Ήπειρο ο πατέρας διδάσκει στον γιο τη μουσική, η μάνα μαθαίνει στην κόρη πώς να τα τρα-

SPORTING tweed pants, trouser braces and round glasses and holding a copy of his book “Lament From Epirus,” which features on the Wall Street Journal’s list of best book releases in 2018, Christopher C. King, just back in Athens from a trip to the northwestern Greek region of Epirus, appeared a little glum. Seated opposite me, the American music producer, musicologist and record collector who won a Grammy award for his sound engineering on the album “Screamin’ and Hollerin’ the Blues: The Worlds of Charley Patton” attributed his sadness to having to leave “home” for the US the following day. From the moment King’s emotional world was profoundly impacted by listening to a lament from Epirus, his life changed course radically; he decided to research this musical genre’s history and to create a global archive.

It seems almost surreal to have an American - who, incidentally, is not a musician and is still battling to break the language barrier and learn Greek - establish, as his life’s mission, the study of these devastating, gut-wrenching songs of loss that also encapsulate the unique landscape of Epirus. “I love what I do. And love triumphs, it overcomes all obstacles,” said King, who disclosed he has decided to move permanently to the Zagori area in Epirus in March in order to devote himself to the musical laments of the region, from where he intends to organise an archive documenting the genre’s history. Asked if love is the appropriate word to describe this devotion, King lit up and smiled. “It’s a form of insanity,” he responded emphatically, in his deep, hoarse movie-star voice. “I fell in love with the folk music of America - blues, early country - which no longer exists in its authentic form. In Greece, though, it [authentic music] does exist in the sense that, in Epirus, the father teaches the son to play the music and the mother teaches the daughter to sing these songs. I really consider my discovery of this situation in Greece, and wanting to become a part of it, to live here, as a form of madness.”

Over the next ten years, King wants to have completed this endeavour with two more internationally published books. The power of music, an international language, is, more or less, how King overcame his initial inability to understand Greek. “I feel that I know the meaning of every word in these songs. In the case of the laments, I first sensed the significance of their words before understanding them,” he said. The Epirot laments are songs for the deceased, sung at the deathbed or the graveside. “It’s a tradition that dates back to Homer,” King explained. “Laments exist in the Odyssey. However, only Epirus



Προσωπογραφία του Αλέξη Ζούμπα (αριστερά) και του Κίτσου Χαρισιάδη από τον R. Crumb / Alexis Zoumbas (left) and Kitsos Harisiadis, illustrations by R. Crumb

ROBERT CRUMB/COURTESY OF DOMA BOOKS

6 Λόγοι για να κλείσετε θέση στο parking του Αεροδρομίου



24/7 εξυπηρέτηση
εντός των χώρων
στάθμευσης



5€
Παρκάρετε
από 5€/ημέρα



Δωρεάν
Οδική Βοήθεια*



Φόρτιση
Ηλεκτρικών Οχημάτων*



Εκπτώσεις στις αγορές*
σας στο Αεροδρόμιο!



Επιτήρηση των χώρων
από κλειστό κύκλωμα
τηλεόρασης

*Περισσότερες πληροφορίες στο www.aia.gr.



THE OFFICIAL AIRPORT PARKING ✈

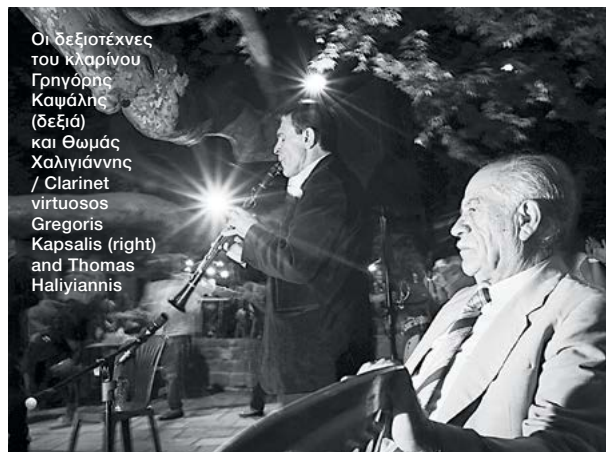
γυδαίει. Θεωρώ πραγματικά μια μορφή τρέλας το ότι ανακάλυψα αυτή την κατάσταση στην Ελλάδα και θέλω να γίνω μέρος της. Να ζήσω εδώ».

Μάλιστα, τα επόμενα δέκα χρόνια θέλει να έχει ολοκληρώσει αυτή την προσπάθεια και να έχει γράψει δύο ακόμα παγκόσμιας κυκλοφορίας βιβλία. Η δύναμη της μουσικής είναι γνωστή, είναι η παγκόσμια γλώσσα. Κάπως έτσι ξεπεράστηκε η αρχική άγνοια των ελληνικών. «Αισθάνομαι ότι νιώθω τι σημαίνει κάθε λέξη σε αυτά τα τραγούδια. Στα μοιρολόγια πρώτα ένιωσα τη σημασία της λέξης και μετά την κατάλαβα». Το μοιρολόι είναι ένα τραγούδι για τον νεκρό. Τραγουδιέται πάνω από τον τάφο ή στο νεκροκρέβατο. «Είναι μια παράδοση που ξεκινά από τον Όμηρο στην Οδύσσεια υπάρχουν μοιρολόγια. Αλλά μόνο η Ήπειρος ενέταξε ορχηστρική μουσική, χρησιμοποίησε μουσικά όργανα, κυρίως βιολί και κλαρίνο, φλάουτο στα πρώιμα χρόνια. Τα μοιρολόγια της Ηπείρου είναι ένα επιζών ερείπιο του προομηρικού παρελθόντος. Είναι το παλαιότερο σωζόμενο είδος δημώδους μουσικής σε όλη την Ευρώπη». Του ζητώ να εξηγήσει στους αναγνώστες του Blue πώς μπορούν να μπουν στον κόσμο των μοιρολογιών, να τα ανακαλύψουν και ίσως να συγκλονιστούν από αυτά όπως ο ίδιος. «Μόνο μία συμβουλή: να αλλάξουν τις προσδοκίες που έχουν για το τι μπορεί να τους προσφέρει η μουσική. Τουλάχιστον, μέσα από την κατανόηση των μοιρολογιών η μουσική δεν έχει σχέση με τη διασκέδαση. Η μουσική τους θεραπεύει, φέρνει κάθαρση, γαλήνη. Και μπορεί να σε μεταμορφώσει».

Είναι χαρακτηριστικό αυτό που ένιωσε ο ίδιος όταν άκουσε πρώτη φορά ένα ηπειρωτικό μοιρολόι, από έναν δίσκο που ηχογράφησε ο βιολιτζής Αλέξης Ζούμπας το 1926 στην Αμερική. «Όταν το άκουσα, ένιωσα σαν η ψυχή μου, όλη η προσωπικότητά μου να αποσπάται από το σώμα μου. Ήθελα να κλάψω, αλλά δεν μπορούσα να κατανοήσω γιατί ένιωθα αυτή την ανάγκη. Δεν είχα την ικανότητα να καταλάβω γιατί αυτή η μουσική μου προκαλούσε τέτοια σεισμικά συναισθήματα. Νιώθει ένα δέος για τον Αλέξη Ζούμπα, που έφυγε μετανάστης στην Αμερική στο τέλος των Βαλκανικών Πολέμων και πέθανε άπορος, επειδή έστελνε πίσω στην πατρίδα τα χρήματα που έβγαζε παίζοντας με το βιολί του σε κοινότητες της Διασποράς στις ΗΠΑ. Ετάφη σε ένα νεκροταφείο απόρων στο Ντιτρόιτ. Τον Μάρτιο, λίγο πριν επιστρέψει στην Ελλάδα, ο Κρίστοφερ Κινγκ θα τοποθετήσει μια πλάκα στον τάφο του Αλέξη Ζούμπα, στην οποία θα γράφει το όνομά του, ημερομηνίες γέννησης και θανάτου, και θα χαράξει το σχήμα ενός βιολιού, αλλά και μια φράση μοιρολογίου: «Όσο ζεις να λάμπεις».

Φεύγοντας, του εύχομαι να έχει ένα καλό ταξίδι για τις ΗΠΑ, «to home». Και απαντά: «Δεν ταξιδεύω στην πατρίδα, αλλά στο σπίτι μου. Η πατρίδα νιώθω ότι είναι εδώ, στην Ελλάδα. Ίσως γι' αυτό από όλα τα είδη των μοιρολογιών περισσότερο με συγκινούν όσα μιλούν για την ξενιτιά. Έτσι νιώθω κι εγώ», λέει.

Κάτι που μπορεί να ανακαλύψει κανείς στο βιβλίο του, που είναι ταυτόχρονα ένα συναισθηματικό αλλά και επιστημονικής προσέγγισης πόνημα, ένα ταξιδιωτικό και μαζί μουσικό ημερολόγιο, μια φλεγόμενη καταγραφή της ιστορίας των ηπειρωτικών μοιρολογιών που παραμένουν ζωντανά, στοιχεία του ίδιου του ηπειρωτικού τοπίου.



Οι δεξιότεχνες του κλαρίνου Γρηγόρης Καψάλης (δεξιά) και Θωμάς Χαλιγιάννης / Clarinet virtuosos Gregoris Kapsalis (right) and Thomas Haliyiannis

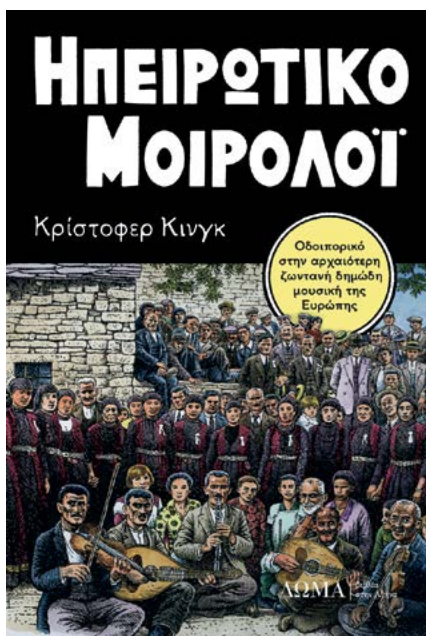
Andrea Frazzetta/COURTESY OF DONNA BOOKS

adapted the music to include instruments, using mainly the violin and clarinet, as well as the flute in the early years. The Epirot laments are a surviving fragment of the pre-Homeric past. It is the oldest surviving form of folk music throughout Europe.”

Asked to explain to Blue readers how they might attempt to enter the world of Epirot laments and possibly be affected as he was, King replied: “I only have one piece of advice; they’ll need to change their expectations as to what music can offer them. By understanding these laments, or at least the music, they’ll sense that it’s not associated with entertainment. It offers therapy, catharsis and tranquillity. And it can transform you.”

King’s first experience of hearing an Epirot lament, from playing a record made in America in 1926 by violinist Alexis Zoumbas, is telling. “When I heard it, it felt like my soul, my entire being, was detaching itself from my body. I wanted to cry, but couldn’t understand why. I didn’t have the ability to understand why this music was prompting such seismic emotions,” King recalled. He feels awe for Zoumbas, who emigrated to the US at the end of the Balkans Wars (1912-13) and died poor after routinely sending back to the homeland his earnings from playing violin to Greek diaspora communities in America. Zoumbas was buried in a paupers’ cemetery in Detroit. In March, just before his permanent return to Greece, King plans to erect a plaque at Zoumbas’ grave with his name, dates of birth and death, the picture of a violin, and the words: “Shine on for as long as you live.”

As we were about to part, I wished King a pleasant journey back home to the US. He replied: “I’m heading back to my house, not my home. I feel that my homeland is here, in Greece. This could be why the laments on emigration are the ones that touch me the most. I also feel this way,” he said, smiling faintly. This sense of belonging may be discovered in his book, which is at once an emotional and an academic project; a travel and a music guide; and a fascinating account of the history of a musical form that has remained part of the region’s cultural landscape.



Info: Ηπειρωτικό Μοιρολόι, Οδοιπορικό στην αρχαιότερη ζωντανή δημόσια μουσική της Ευρώπης, Κρίστοφερ Κινγκ, εκδ. Δώμα / Christopher C. King’s “Lament from Epirus: An Odyssey into Europe’s Oldest Surviving Folk Music” is published by W. W. Norton.



gastron^omics

ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

STORIES OF GREEK GASTRONOMY



Έναν τόπο τον ανακαλύπτεις μέσα από τις γεύσεις του. Στα πιάτα του αποκαλύπτεται ο πολιτισμός και η ιστορία του.

You can discover a country through its flavours. Its culture and history can be revealed by local dishes.

Η AEGEAN μαζί με τους τρεις διακεκριμένους executive chef Λ. Λαζάρου, Χ. Πέσκιας, Σ. Παρλιάρου και τον Master of Wine Κ. Λαζαράκη δημιουργούν, για την Business Class, μια ολοκληρωμένη γαστρονομική εμπειρία, που θα ταξιδεύει τις ελληνικές γεύσεις σε όλο τον κόσμο.

AEGEAN in collaboration with the three distinguished executive chefs L. Lazarou, Chr. Peskias, S. Parliaros and the Master of Wine K. Lazarakis, have unveiled their new Business Class menu. The new all-inclusive gastronomic experience will take the flavours of Greece to every international destination on AEGEAN's network.

Μάθετε περισσότερα στο aegeanair.com

Find out more at aegeanair.com



ΣΤΙΣ ΓΕΙΤΟΝΙΕΣ ΤΗΣ ΒΕΝΕΤΙΑΣ

Το Blue βάζει στο μικροσκόπιο μία από τις πιο όμορφες πόλεις του πλανήτη και αποκαλύπτει τα κρυμμένα μυστικά της ανάμεσα στα κανάλια και τα εντυπωσιακά παλάτσι.

Exploring Venice's neighbourhoods

Blue puts one of the most beautiful cities in the world under the microscope to reveal secrets hidden among its canals and impressive palazzos.

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



To Grand Canal από την Ponte dell'Accademia
/ The Grand Canal from the Ponte dell'Accademia

SAN MARCO: Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Η καρδιά της Βενετίας χτυπά στην πολυφωτογραφημένη πλατεία του Αγίου Μάρκου με την ομώνυμη βασιλική, το γοτθικής αρχιτεκτονικής **Palazzo Ducale** και το καμπαναριό του Αγίου Μάρκου. Εμπειρία ζωής η παρακολούθηση μιας παράστασης όπερας στο θρυλικό **Teatro La Fenice**, που εγκαινιάστηκε το 1792 (οι χώροι του οποίου είναι επισκέψιμοι και εκτός παραστάσεων), ενώ πολύ ιδιαίτερο είναι το κόνσεπτ των παραστάσεων στο **Musica a Palazzo**, με κάθε πράξη της όπερας να διαδραματίζεται σε διαφορετικό δωμάτιο του μαγικού Palazzo Barbarigo Minotto. Απολύτως απαραίτητο το πέρασμα από τα δύο ιστορικά cafés της πλατείας, το **Caffé Florian**, που άνοιξε το 1720 και έχει στο παλμαρέ του διάσημους πελάτες, όπως ο Καζανόβα, ο Λόρδος Βύρωνας, ο Γκαίτε και ο Βάγκνερ, και το **Gran Caffè Quadri**, που ιδρύθηκε το 1775 και σερβίρει κορυφαίο εσπρέσο του Torrefazione Giamaica από τη Βερόνα. Και τα δύο cafés έχουν τραπέζια στην πλατεία και εξέδρα με ζωντανή ορχήστρα, που παίζει κλασική μουσική. Στον επάνω όροφο του Quadri λειτουργεί και ένα σπουδαίο γαστρονομικό (βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin) εστιατόριο (τηλ. 041-52.22.105), πρόσφατα ανακαινισμένο εκπληκτικά από τον Φίλιπ Σταρκ, με μια ιδιοσυγκρασιακή κουζίνα με βενετσιάνικες καταβολές (raccheri με καραβίδες, μπρόκολο και σος φιστίκι), με άψογη εκτέλεση και υποδειγματικό σέρβις. Επίσης βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin το **Il Ridotto** (τηλ. 041-52.08.280) στη μικρή πλατεία Campo Santi Filippo e Giacomo, με τον σεφ και ιδιοκτήτη Gianni Bonaccorsi να παρουσιάζει ένα μενού με στιβαρές βάσεις στην παραδοσιακή βενετσιάνικη κουζίνα με σύγχρονο twist. Εξαιρετική λίστα κρασιών.



Η όπερά Teatro La Fenice / The opera house Teatro La Fenice

Πλατεία Αγίου Μάρκου
/ St Mark's Square



SAINT MARK'S: THE HEART OF VENICE

If the city had a heart, it would be **St Mark's Square**, a shutterbug's delight with its beautiful basilica and bell tower as well as the gothic **Doge's Palace**. The neighbourhood is home to the legendary opera house **Teatro La Fenice** (watching a show there is the stuff of bucket lists), built in 1792 and open to visitors during the day, as well as to **Musica a Palazzo**, an opera association that stages each act in a different hall of the enchanting Palazzo Barbarigo Minotto. Another must is a coffee break at the square's two historic cafés: **Caffè Florian**, which opened in 1720 and can boast past patrons like Casanova, Lord Byron, Goethe and Wagner; and the **Gran Caffè Quadri** from 1775, which serves the famed Torrefazione Giamaica espresso from Verona. Both have tables out on the square and a stage for live classical music performances. The top floor of Quadri hosts an elegant Michelin-starred restaurant (tel. 041-52.22.105) that was recently given an incredible makeover by Philippe Starck. It serves quirky yet beautifully executed dishes with Venetian influences (think paccheri with langoustine, broccoli and a pistachio sauce). Also awarded one star in the Michelin Guide, **Il Ridotto** (tel. 041-52.08.280), on quaint Campo Santi Filippo e Giacomo Square, sees chef and owner Gianni Bonaccorsi presenting a menu of traditional Venetian dishes with a modern twist - with an excellent wine list to match.

CANNAREGIO: THE ALTERNATIVE DESTINATION

Covering almost the entire northern end of the city, the Cannaregio neighbourhood has evolved into Venice's new hip and alternative spot. Its most famous monument is the 15th-century **Ca' d'Oro** (Sestiere di Cannaregio), one of the city's oldest palazzos, now home to a museum full of paintings, sculptures and other objects from the collection of Baron Giorgio Franchetti. The prettiest promenade here is



Η Γέφυρα των Στεναγμών
/ The Bridge of Sighs



Caffè Florian



Εστιατόριο Quadri / Quadri Restaurant



Καφέ Torrefazione Cannaregio
/ The café Torrefazione Cannaregio

CANNAREGIO: Η ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΒΟΛΤΑ

Καλύπτει σχεδόν όλο το βόρειο κομμάτι της πόλης και έχει εξελιχθεί στον πιο εναλλακτικό πόλο της Βενετίας. Βασικό αξιοθέατο είναι το μουσείο **Ca d'Oro** (Sestiere di Cannaregio), ένα από τα παλιότερα παλάτσι της πόλης (15ος αιώνας), που φιλοξενεί πίνακες, γλυπτά και αντικείμενα από τη συλλογή του συλλέκτη βαρόνου Giorgio Franchetti. Η ομορφότερη βόλτα του Cannaregio είναι κατά μήκος του καναλιού **Rio della Misericordia**, με τα διάσπαρτα μικρά μαγαζιά για κρασί και cicchetti (τα βενετσιάνικα tapas), ενώ εδώ μετακόμισε πριν από μερικούς μήνες και το καλύτερο café της πόλης, το **Torrefazione Cannaregio** (Fondamenta Dei Ormesini 2804), σε έναν όμορφο, industrial χώρο με ξύλινα μπαούλα και σακιά καφέ. Υπέροχος χώρος και το **Caffè ai Crociferi** (Campo dei Gesuiti), «κρυμμένο» σε ένα παλιό μοναστήρι του 12ου αιώνα, που στεγάζει το hostel We Crociferi. Το Cannaregio είναι ιδανική περιοχή για φαγητό, με αρκετά μικρά εστιατόρια μακριά από τις τουριστικές παγίδες. Κρυμμένο μυστικό είναι το νοσταλγικής ατμόσφαιρας **Osteria Alla Frasca** (Cannaregio 5176, τηλ. 041-24.12.585), με ιδιοκτήτη τον δεινό σομελιέ Bruno Natural, που στεγάζεται σε ένα χαμηλό σπίτι με ήσυχη αυλή και μενού που αλλάζει καθημερινά ανάλογα με τα υλικά της αγοράς. Πολύ ενδιαφέρουσα και η εκμοντερνισμένη σοφιστικέ και αυστηρά εποχιακή εκδοχή της παραδοσιακής βενετσιάνικης κουζίνας που προτείνει το **Anice Stellato** (Fondamenta de la Sensa 3272, τηλ. 041-720.744), σε έναν μίνιμαλ ρετρό χώρο υψηλής αισθητικής. Ζεστή ατμόσφαιρα και νεανικό κοινό έχει το **Al Timon** (Fondamenta dei Ormesini 2754, τηλ. 041-52.46.066), με εύγευστα cicchetti αλλά και μεγάλα πλατό με άψογα ψημένα κρέατα (T-bone και πικάνια), ενώ πρωτοτυπεί έχοντας τραπεζάκια πάνω σε δύο ξύλινα σκάφη, δεμένα στο κανάλι μπροστά του. Λίγα μέτρα πιο κάτω βρίσκεται το μποέμικο **Il Paradiso Perduto** (Fondamenta della Misericordia 2340, τηλ. 041-720.581), ένας μεγάλος, πολύβουος χώρος με σπιτική ατμόσφαιρα, πάντα γεμάτος με κόσμο, με αξιόλογα cicchetti και συχνά lives τζαζ ή έθνικ μουσικής.

Τα καλύτερα cicchetti (μαρμπούνι με αβοκάντο) στην περιοχή, καθώς και εκπληκτική επιλογή κρασιών, σερβίρει το μικρό και υπέροχο **Vino Vero** (Fondamenta della Misericordia Cannaregio 2497). Κοντά στη Madonna



Μουσείο Ca d'Oro
/ Ca d'Oro Museum

along the canal **Rio della Misericordia**, flanked by small restaurants serving wine and cicchetti (similar to tapas). It is also home to Venice's best café, **Torrefazione Cannaregio** (Fondamenta Dei Ormesini 2804), which has moved into a stunning industrial space and is decorated with old wooden chests and sacks of coffee beans. Another wonderful space is **Caffè ai Crociferi** (Campo dei Gesuiti), tucked away in a 12th-century monastery that houses the We Crociferi hostel.

With lots of small restaurants that aren't just out to trap tourists, Cannaregio is the best part of Venice to look for a good meal. Run by expert sommelier Bruno Natural, **Osteria Alla Frasca** (Cannaregio 5176, tel. 041-24.12.585) is a charming and little-known eatery, hidden away in a small house with a quiet courtyard, that serves a menu that changes daily depending on what's available at the market. Defined by sophisticated minimalism, **Anice Stellato** (Fondamenta de la Sensa 3272, tel. 041-720.744) proposes a fascinating modernised and refined version of Venetian cuisine, while **Al Timon** (Fondamenta dei Ormesini 2754, tel. 041-52.46.066) is a friendly and youthful establishment serving delicious cicchetti and large platters of perfectly grilled meat (including T-bone and picanha steaks). It also has tables on two boats tied up in the canal in front - a lovely innovation. A few metres down the way, **Il Paradiso Perduto** (Fondamenta della Mis-

Το κανάλι Rio della Misericordia στο Cannaregio / The canal Rio della Misericordia in Cannaregio



Εστιατόριο Vino Vero / The restaurant Vino Vero



Ο Bruno Natural (αριστερά), ιδιοκτήτης και σερβιτόρος, και ο Giorgio Cunsolo, σέφ του Osteria Alla Frasca / Bruno Natural (left) owner and sommelier, and Giorgio Cunsolo, chef of Osteria Alla Frasca

ericordia 2340, tel. 041-720.581) is a buzzing bohemian eatery that's always full and serves very nice cicchetti; it often hosts live jazz or world music. But the area's best cicchetti (like the red mullet with avocado) is without doubt served - along with an amazing selection of wine - at the small and super-chic **Vino Vero** (Fondamenta della Misericordia Cannaregio 2497). Located near the Madonna dell'Orto church, **L'Orto dei Mori** (Campo dei Mori 3386, tel. 041-52.43.677) is headed by a Sicilian chef, Lorenzo Cipolla, who has created a perfect hybrid that blends the flavours of his native island with those of Venice. Menu standouts include the liver with onions and polenta, and the lamb chops with rosemary and a demi-glace sauce.

Cannaregio is also where you'll find Venice's last surviving traditional artisanal businesses, like the printer **Gianni Basso** (Calle del Fumo 5306), who produces high-quality business cards and has an ardent following among writers, actors and artists. Just a few metres down the road is one of the world's greatest silk-print workshops, **Serigrafia Fallani Venezia** (Salizada Seriman 4875). Founded in 1968, it has worked with great artists like Hans Richter, Joe Tilson and Emilio Vedova. One of a kind, the bookstore **Libreria Acqua Alta** (Calle Longa 5176) piles its books into bathtubs, basins and gondolas to protect them from flooding.



Εστιατόριο Il Paradiso Perduto / The restaurant Il Paradiso Perduto

DORSODURO: ART AND GASTRONOMY

Dorsoduro can be described as one of Venice's most authentic neighbourhoods, a place of spectacular views (like that from the **Ponte dell'Accademia** bridge) and picturesque alleys. On the tip of the island, the former customs building, which has been so beautifully restored by architect Tadao Ando, is home to the impressive **Punta della Dogana** (Dorsoduro 2), a contemporary art space hosting the



Η οσλή Salone Maggiore στη Scuola Grande di San Rocco / The Salone Maggiore in the Scuola Grande di San Rocco



Βιβλιοπωλείο Libreria Acqua Alta
/ The bookstore Libreria Acqua Alta



Δρομάκι στη συνοικία Castello
/ An alley in the Castello neighbourhood



Γόνδολες με φόντο την Punta della Dogana
/ Gondolas with Punta della Dogana in the background



Ο Arben Bushrepa, ιδιοκτήτης του Al Timon
/ Arben Bushrepa, owner of Al Timon



dell'Orto βρίσκεται το **L'Orto dei Mori** (Campo dei Mori 3386, τηλ. 041-52.43.677), με σερ τον Σικελό Lorenzo Cipolla, που ενσωματώνει ιδανικά τις γευστικές παραδόσεις του νησιού του με αυτές της Βενετίας σε ένα πολύ ενδιαφέρον υβρίδιο. Ξεχωρίζει το συκώτι με κρεμμυδάκια και πολένια και τα αρνίσια παϊδάκια με δεντρολίβανο και σος ντεμιγκλάς. Στο Cannaregio επιβιώνουν και μερικά από τα τελευταία παραδοσιακά εργαστήρια της Βενετίας, όπως το τυπογραφείο του **Gianni Basso** (Calle del Fumo 5306), ο οποίος τυπώνει στο χέρι υψηλής αισθητικής επαγγελματικές κάρτες, έχοντας αποκτήσει φανατική πελατεία ανάμεσα σε διάσημους συγγραφείς, ηθοποιούς και καλλιτέχνες. Λίγα μέτρα πιο πέρα βρίσκεται και ένα από τα πιο σημαντικά εργαστήρια μεταξοτυπίας του κόσμου, το **Serigrafia Fallani Venezia** (Salizada Seriman 4875), με ιστορία από το 1968. Εδώ έχουν τυπώσει τις δουλειές τους καλλιτέχνες, όπως οι Χανς Ρίχτερ, Τζο Τίλσον και Εμίλιο Βέντοβα. Μοναδικό το βιβλιοπωλείο **Libreria Acqua Alta** (Calle Longa 5176), που στοιβάζει τα βιβλία του σε μπανιέρες, δεξαμενές και γόνδολες, για να τα προστατεύσει από το νερό στις περιόδους της πλημμύρας.

DORSODURO: ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Μία από τις πιο αυθεντικές γειτονιές της Βενετίας, με καταπληκτικά σημεία θέας (όπως από τη γέφυρα **Accademia**) και μαγικά σοκάκια. Στη «μύτη» του νησιού, στο κτίριο του πρώην τελωνείου, το οποίο ανακατασκεύασε υποδειγματικά ο αρχιτέκτονας Ταντάο Άντο, βρίσκεται η εντυπωσιακή γκαλερί **Punta della Dogana** (Dorsoduro 2), που φιλοξενεί μέρος της σπουδαίας συλλογής έργων σύγχρονης τέχνης του επιχειρηματία και συλλέκτη Φρανσουά Πινό. Στην ίδια περιοχή βρίσκεται και η πινακοθήκη **Gallerie dell'Accademia** (Campo della Carita 1050), που φιλοξενεί έργα μεγάλων Βενετών ζωγράφων, όπως ο Τιτσιάνο και ο Τιντορέτο, καθώς και αντιπροσωπευτικά δείγματα της βενετσιάνικης ζωγραφικής από τον 14ο έως τον 18ο αιώνα. Ανάμεσα στα σημαντικότερα μουσεία μοντέρνας τέχνης παγκοσμίως είναι το **Peggy Guggenheim Collection** (Palazzo Venier dei Leoni), το οποίο φιλοξενεί τα περισσότερα από τα έργα που συγκέντρωσε η εκκεντρική συλλέκτρια. Στην τέχνη του 18ου αιώνα είναι αφιερωμένο το μουσείο **Ca' Rezzonico** (Dorsoduro 3136), που στεγάζεται σε ένα υπέροχο παλάτσο του 18ου αιώνα. Σχετικά νέα άφιξη το εκ Ρωσίας ορμώμενο **V-A-C Foundation**, που εγκαταστάθηκε στο Palazzo delle Zattere και, εκτός από μια πολύ σημαντική συλλογή με σύγχρονους Ρώσους, διοργανώνει και διεθνούς εμβέλειας περιοδικές εκθέσεις, ενώ διαθέτει και ένα εξαιρετικό café-bistrot (SudEst 1401) με πιάτα με αναφορές στη γαστρονομική κουλτούρα της νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Για κρασί και σνακ απαραίτητη η στάση στην **Cantine del Vino gia Schiavi** (Fondamenta Nani 992), κάβα κρασιών με αυθεντικά βενετσιάνικη ατμόσφαιρα, που διαθέτει και μπαρ με νόστιμα cicchetti. Αντίστοιχης ατμόσφαιρας, αλλά περισσότερο εστιατορικής λογικής, είναι η **Osteria da Codroma** (Fondamenta Briati 2540, τηλ. 041-52.46.789), ένας υπέροχος ρετρό χώρος με ξύλινη επένδυση στους τοίχους, μενού επικεντρωμένο στα θαλασσινά και πολύ ενη-

collection of French billionaire Francois Pinault as well as world-class temporary exhibitions. **Gallerie dell'Accademia** (Campo della Carita 1050), in the same area, shows the work of Venetian masters like Titian and Tintoretto as well as representative examples of Venetian painting from the 14th to 18th centuries. Among the world's greatest modern art museums, the **Peggy Guggenheim Collection** (Palazzo Venier dei Leoni) contains most of the artwork amassed by this eccentric collector. Art from the 18th century, meanwhile, is the focus at the **Ca' Rezzonico** museum (Dorsoduro 3136), located in a beautiful palazzo from that same time. The **V-A-C Foundation** is a relatively new artistic presence that arrived with a bang from Russia and settled in the Palazzo delle Zattere. Apart from its significant collection of contemporary Russian artists, it also organises world-class exhibitions and boasts the excellent café-bistro SudEst (Dorsoduro 1401), whose menu references the culinary traditions of southeastern Europe. For wine and nibbles, try **Cantine del Vino gia Schiavi** (Fondamenta Nani 992), a wine store with an authentic Venetian vibe that also has a bar serving tasty cicchetti. With a similar atmosphere but a philosophy more focused on food, **Osteria da Codroma** (Fondamenta Briati 2540, tel. 041-52.46.789) is a great retro space with wood panelling and a menu focused on seafood and good wine. A true gem, **La Bitta** (Calle Lunga S. Barnaba 2753/A, tel. 041-52.30.531) is a tiny osteria arranged across two rooms, with artwork on the walls, jazz coming out of the speakers and profoundly tasty food - like the gnocchi with a rabbit ragout, all for a clientele of local artists. A creative take on local staples is the trademark of the wine restaurant **Estro** (Dorsoduro 3778, tel. 041-47.64.914), run by brothers Dario and Alberto Spezzamonte, while romance, sunset views and good food are what it's all about at **Riviera Restaurant** (Fondamenta Zattere Al Ponte Lungo 1473, tel. 041-52.27.621). Order the risotto with eel, chamomile and cedar, or the gnocchi with beef cheeks. For drinks, Campo Santa Margherita Square boasts plenty of cafés and bars (best among which is **Ai Do Draghi**) and stays lively late, while jazz fans will be delighted with the incredible **Venice Jazz Club** (Ponte dei Pugni 3102), which attracts some of the best talent to be found in Italy. Last but not least, the shop **Ca' Macana** (Dorsoduro 3172) is the place to get your traditional handmade Venice carnival masks, or to make your own.

SANTA CROCE: WALK THROUGH HISTORY

Santa Croce's most famous landmarks are the **Church of San Giacomo dell'Orio**, the baroque palace **Ca' Pesaro** (which hosts important contemporary art shows), the **Palazzo Mocenigo** and the gothic church known as the **Basilica of Santa Maria Gloriosa dei Frari**. For



Το μουσείο μοντέρνας τέχνης Peggy Guggenheim Collection / The Peggy Guggenheim Collection, a modern art museum

μερωμένη λίστα κρασιών. Αριστουργηματική επίσης η μικρή οστερία **La Bitta** (Calle Lunga S. Barnaba 2753/A, τηλ. 041-52.30.531) – δύο δωμάτια διακοσμημένα με έργα τέχνης στους τοίχους, τζαζ στα ηχεία, η τοπική καλλιτεχνική σκηνή στα τραπέζια και πιάτα βαθιάς νοστιμιάς, όπως τα νιόκι με ραγού κουνελιού. Για πιο δημιουργική κουζίνα με βάσεις στην τοπική παράδοση, σπουδαία δουλειά κάνει το wine restaurant **Estro** (Dorsoduro 3778, τηλ. 041-47.64.914) των αδελφών Dario και Alberto Spezzamonte.

Ρομαντική ατμόσφαιρα, μοναδική θέα στο ηλιοβασίλεμα και εξαιρετική καλοδουλεμένη κουζίνα στο **Riviera** (Fondamenta Zattere Al Ponte Lungo 1473, τηλ. 041-52.27.621). Δοκιμάστε ριζότο με χέλι, χαμομήλι και κέδρο και τα νιόκι με μοσχαρίσια μάγουλα. Για ποτό, η πλατεία Campo Santa Margherita είναι διάσπαρτη με cafés και μπαρ (ξεχωρίζει το **Ai Do Draghi**) και είναι γεμάτη με κόσμο ακόμα και το βράδυ, ενώ για τους φίλους της τζαζ υπάρχει το καταπληκτικό **Venice Jazz Club** (Ponte dei Pugni 3102), όπου εμφανίζονται μερικοί από τους καλύτερους μουσικούς του είδους από όλη την Ιταλία. Για τις παραδοσιακές, χειροποίητες βενετσιάνικες μάσκες του καρναβαλιού, αναζητήστε το εργαστήριο **Ca' Macana** (Dorsoduro 3172).

SANTA CROCE: ΠΕΡΙΠΙΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ

Τα πιο διάσημα τοπόσημα της γειτονιάς του Santa Croce είναι ο ναός του **San Giacomo dell'Orto**, το μπαρόκ παλάτι **Ca' Pesaro**, που φιλοξενεί σημαντικές εκθέσεις σύγχρονης τέχνης, το **Palazzo Mocenigo** και η γοτθική εκκλησία **Santa Maria Gloriosa dei Frari**. Για κρασί, αξιόλογη επιλογή είναι η **Cantina Arnaldi** (Santa Croce 35), wine bar με 20 ετικέτες σε ποτήρι, cicchetti με καλές πρώτες ύλες και εκλεκτική τζαζ και σόουλ στα ηχεία. Αξίζει μια επίσκεψη στους χώρους της ιστορικής βιοτεχνίας υφαντών **Tessitura Luigi Bevilacqua** (Santa Croce 1320), που διαθέτει δώδεκα αυθεντικούς αργαλειούς του 18ου αιώνα, οι οποίοι λειτουργούν ακόμη, παράγοντας μοναδικά κομψοτεχνήματα. Διάσημοι πελάτες του, μεταξύ άλλων, το Βατικανό, ο Λευκός Οίκος, το Κρεμλίνο και οι ιταλικοί οίκοι μόδας.

SAN POLO: ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΙ CICCETTI

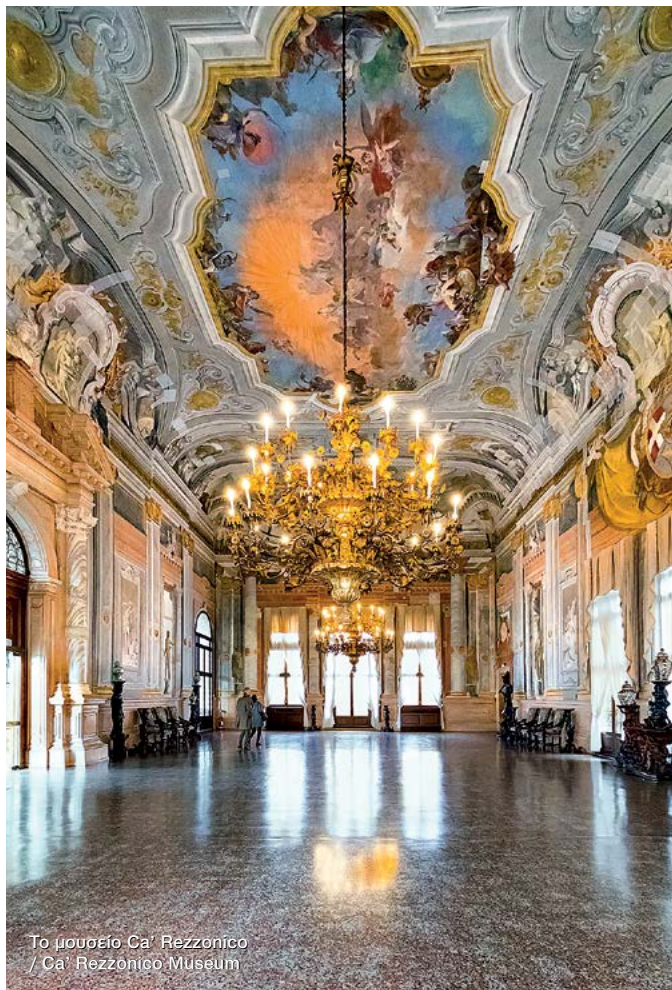
Είναι η μικρότερη σε έκταση από τις γειτονιές της Βενετίας. Εδώ βρίσκεται η πολυφωτογραφημένη **Γέφυρα του Rialto**, καθώς και η ατμοσφαιρική ομώνυμη αγορά φρούτων, λαχανικών και ψαριών. Απαραίτητη η επίσκεψη στο κτίριο της κοσμικής αδελφότητας **Scuola Grande di San Rocco** (San Polo 3052), ένα αριστούργημα του 15ου αιώνα, που διακοσμήθηκε από τον Τιντορέτο, καθώς και στο παλάτσο του 18ου αιώνα **Ca' Corner della Regina** (Santa Croce 2215), που αποτελεί την έδρα του ιδρύματος Fondazione Prada και φιλοξενεί αξιόλογες περιοδικές εκθέσεις τέχνης.

Γύρω από την αγορά του Rialto βρίσκονται και μερικά από τα καλύτερα bacari (παραδοσιακά wine bars) της πόλης, όπως το υπέροχο **All'Arco** (San Polo 436) με καταπληκτικά cicchetti και πολύ φιλικό σέρβις, το **Cantina Do Mori** (Sestiere San Polo 429), που λειτουργεί από το 1462, με σήμα κατατεθέν τις δεκάδες μπρούντζινες κατσα-

Ο παραλιακός πεζόδρομος Riva dei Sette Martiri / Riva dei Sette Martiri promenade



Η ομάδα του wine restaurant Estro / The team behind the wine restaurant Estro



Το μουσείο Ca' Rezzonico
/ Ca' Rezzonico Museum



Η ιστορική βιοτεχνία υφαντών Tessitura Luigi Bevilacqua
/ The historic textile factory of Tessitura Luigi Bevilacqua



Το Grand Canal από την Ponte dell'Accademia
/ The Grand Canal from Ponte dell'Accademia

a break with a glass of wine, we recommend **Cantina Arnaldi** (Santa Croce 35), a wine bar serving 20 selections by the glass and cicchetti made with premium ingredients while good jazz and soul music flows from the speakers. The historic textile factory of **Tessitura Luigi Bevilacqua** (Santa Croce 1320) boasts 12 original 18th-century looms that still produce beautiful, high-quality fabrics. The Vatican, the White House, the Kremlin and several Italian fashion houses are among its lofty list of clients.

SAN POLO: SHOPPING AND CICHETTI

Venice's smallest neighbourhood is home to the picturesque and much-photographed **Rialto Bridge**, as well as the colourful and lively fruit, vegetable and fish market of the same name. Musts in this area include a visit to the headquarters of the religious brotherhood of **Scuola Grande di San Rocco** (San Polo 3052), a 15th-century masterpiece that was decorated by Tintoretto, and the 19th-century Palazzo **Ca' Corner della Regina** (Santa Croce 2215), which serves as the seat of the Fondazione Prada and hosts very good temporary art shows. The area around Rialto Market boasts some of the best bacari (traditional wine bars) in town, including the wonderful **All'Arco** (San Polo 436), with its amazing cicchetti and super-friendly service, the **Cantina Do Mori** (San Polo 429), which has been around since 1462 and stands out for the dozens of bronze pots and pans hanging from its ceiling, and the **Al Merca** (Campo Bella Vienna 213), a classic for a snack of small panini sandwiches with a glass of wine or a spritz. Traditional Venetian cuisine is the highlight at **Antiche Carampane** (Rio Terà de le Carampane 1911, tel. 041-52.40.165), a pleasant osteria



Το περίπτερο της Ελλάδας στον χώρο της Biennale / The Greek Pavilion at the Venice Biennale



Το εργαστήριο μασκών Ca' Macana / Ca' Macana mask-making workshop



Ο εκθεσιακός χώρος Arsenale στα παλιά ναυπηγεία της πόλης / Arsenale exhibition spaces at the city's old shipyard complex



Εστιατόριο Riviera / Riviera Restaurant



Εστιατόριο Antiche Carampane / The restaurant Antiche Carampane



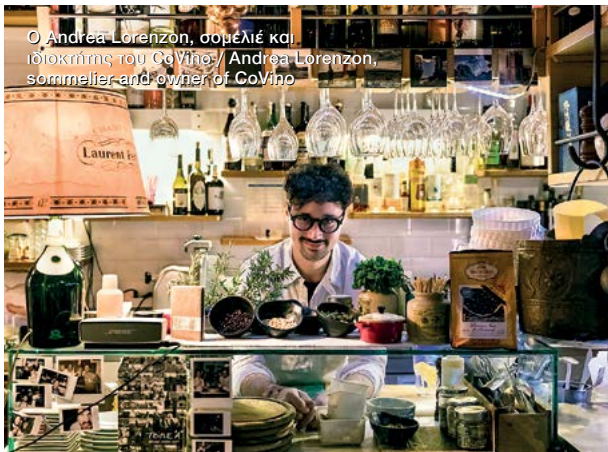
Ο Andrea Degnato, ιδιοκτήτης της Cantina Arnaldi / Andrea Degnato, owner of Cantina Arnaldi

ρόλες που κρέμονται από το ταβάνι, ενώ, για μικρά panini με κρασί ή spritz, κλασική στάση είναι το **Al Merca** (Campo Bella Vienna 213). Παραδοσιακή βενετσιάνικη κουζίνα στο **Antiche Carampane** (Rio Terà de le Carampane 1911, τηλ. 041-52.40.165), μια αστική οστερία με καλλιτεχνική ατμόσφαιρα και υποδειγματικά μαγειρεμένα πιάτα της τοπικής κουζίνας, όπως τα tagliolini del doge (με καβούρι).

Για καφέ, στο **Caffè del Doge** με ιστορία από τη δεκαετία του 1950, ενώ για γλυκό στο ιστορικό (από το 1742) ζαχαροπλαστείο **Pasticceria Rizzardini**. Για τις αυθεντικές friulane, βενετσιάνικες χειροποίητες εσπαντρίγιες που παραδοσιακά φορούν οι γονδολιέρηδες, στο κατάστημα **Piedaterre** (S. Polo 60).

CASTELLO: Η ΠΑΤΡΙΔΑ ΤΩΝ ΜΠΙΕΝΑΛΕ

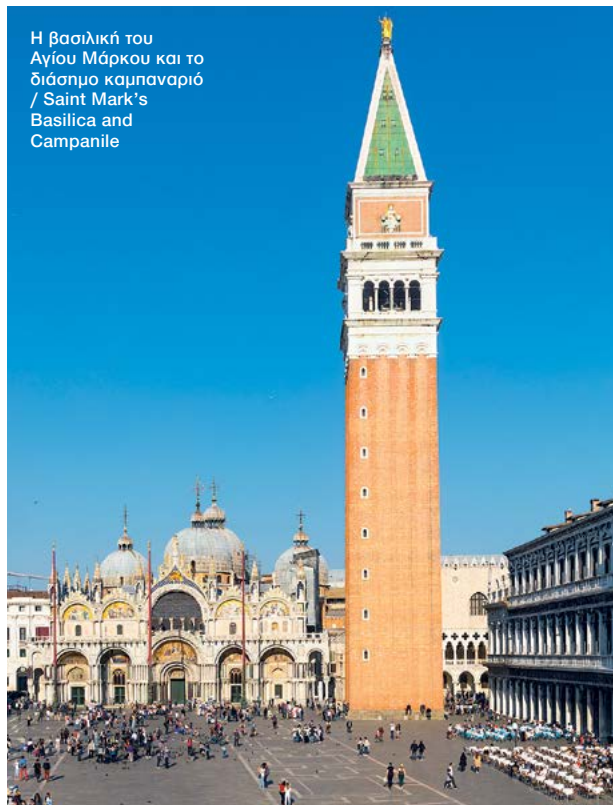
Πρόκειται για την ανατολικότερη, πιο απλωμένη και λιγότερο τουριστικά ανεπτυγμένη συνοικία της πόλης. Εδώ χτυπάει η καρδιά των δύο μεγάλων Μπιενάλε της πόλης (Εικαστικών και Αρχιτεκτονικής), και συγκεκριμένα στους κήπους **Giardini Pubblici**, όπου βρίσκονται τα μόνιμα περίπτερα των βασικών χωρών που συμμετέχουν στις εκθέσεις και αποτελούν από μόνα τους αξιοθέατα λόγω των διαφορετικών αρχιτεκτονικών τους στυλ, καθώς και στην **Arsenale**, τα παλιά ναυπηγεία της πόλης, που πλέον έχουν μεταμορφωθεί σε εκπληκτικούς industrial εκθεσιακούς χώρους. Για φαγητό στην



Ο Andrea Lorenzon, σομελιέ και ιδιοκτήτης του CoVino / Andrea Lorenzon, sommelier and owner of CoVino

περιοχή, κορυφαία επιλογή αποτελεί το μικρό wine bistro **CoVino** (Calle del Pestrin, τηλ. 041-24.12.705), το οποίο αποτελεί μέλος του Slow Food κινήματος. Το μενού προσαρμόζεται καθημερινά στις δυνατότητες της αγοράς και στην εποχικότητα. Τη λίστα κρασιών επιμελείται ο ιδιοκτήτης και ο έμπειρος σομελιέ Andrea Lorenzon.

Αντίστοιχης λογικής είναι η εξαιρετική **Osteria alle Testiere** (Calle del Mondo Novo 5801, τηλ. 041-52.27.220) του σεφ Bruno Gavagnin και του σομελιέ Luca De Vita, με μόλις 24 θέσεις και «αστραφτερές» πρώτες ύλες, που έρχονται καθημερινά από την αγορά. Αιχμή του δόρατος του εστιατορίου **Enoiteca Mascareta** (Calle Lunga Santa Maria Formosa 5183, τηλ. 041-52.30.744) είναι η λίστα κρασιών, που επικεντρώνεται σε φυσικά και βιολογικά κρασιά, αλλά και η κάβα του, με πάνω από εκατό ετικέτες τζίν, ενώ είναι α-



Η βασιλική του Αγίου Μάρκου και το διάσημο καμπαναριό / Saint Mark's Basilica and Campanile

with an artistic vibe and beautifully executed local dishes like tagliolini del doge with crab). Established in the 1950s, **Caffè del Doge** is perfect for coffee; for dessert, try **Pasticceria Rizzardini**, around since 1742. For authentic friulane, the handmade Venetian espadrilles worn by the gondoliers, **Piedaterre** (S. Polo 60) is the place to go.

CASTELLO: HOME OF THE BIENNALE

This is the easternmost, least touristy neighbourhood in Venice, home to its two major biennales (art and architecture). These are hosted at the **Giardini Pubblici** gardens, where the pavilions of the main participating countries are permanent fixtures and landmarks in their own right, thanks to their diverse architectural styles. Here you will also see the **Arsenale**, the city's old shipyard complex, now transformed into amazing industrial exhibition spaces. The absolutely top tip for a meal in this area is the small wine bistro **CoVino** (Calle del Pestrin, tel. 041-24.12.705), a member of the slow-food movement that adapts its menu to what's available at the market every day. The wine list is designed by the owner (and expert sommelier) Andrea Lorenzon. Similarly, the excellent **Osteria alle Testiere** (Calle del Mondo Novo 5801, tel. 041-52.27.220), with chef Bruno Gavagnin and sommelier Luca De Vita, has just 24 seats and presents the freshest of ingredients brought in daily from the market. At **Enoiteca Mascareta** (Calle Lunga Santa Maria Formosa 5183, tel. 041-52.30.744), meanwhile, the stars are the wine list, which focuses on naturals and organics, and the spirits list, boasting more than 100 brands of gin. It's also one of a handful of bars in Venice that serve until 2 a.m. If you'd like to take back some beautiful ceramics, the school **Bochaleri** (Viale Garibaldi 1257) is open to the public on weekends (10:00-17:00) and sells wonderful pieces by local artists.

ISLAND HOPPING IN THE VENETIAN ARCHIPELAGO

The Venetian Lagoon consists of dozens of tiny islands begging to be explored by vaporetto, as the water buses here are known. Just

πό τα ελάχιστα μπαρ της Βενετίας που σερβίρει μέχρι τις δύο μετά τα μεσάνυχτα.

Για κεραμικά, αναζητήστε τη σχολή **I Bochaleri** (Viale Garibaldi 1257), που ανοίγει τα Σαββατοκύριακα (10.00-17.00) για το κοινό, διαθέτοντας προς πώληση εκλεκτά κομμάτια από ντόπιους δημιουργούς.

ISLAND HOPPING ΣΤΟ ΒΕΝΕΤΣΙΑΝΙΚΟ ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΣ

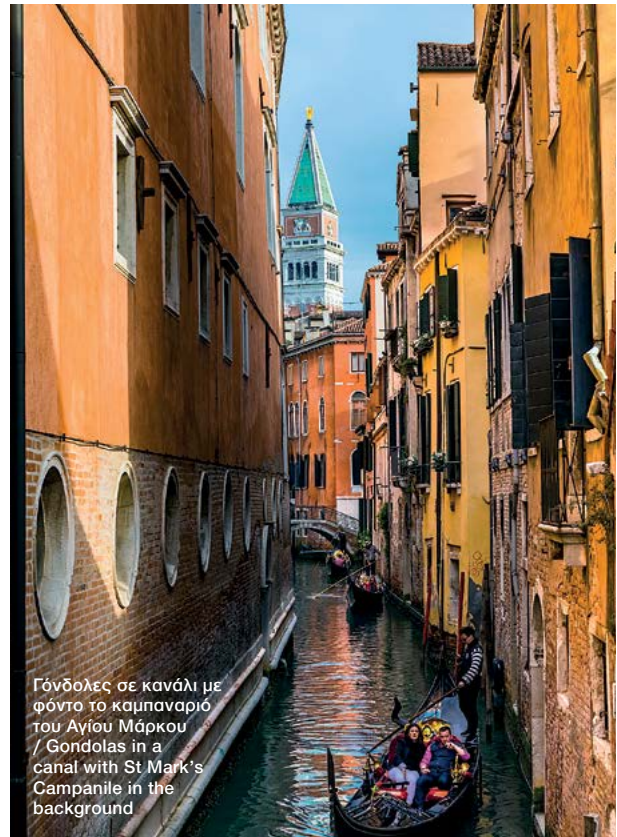
Η λιμνοθάλασσα της Βενετίας αποτελείται από δεκάδες μικρά νησάκια, που προσφέρονται για εξερεύνηση με το βαπορέτο. Σε απόσταση αναπνοής από την πλατεία του Αγίου Μάρκου βρίσκεται η **Giudecca**, με μια γκάμα από ενδιαφέροντα κτίρια (από εκκλησίες και παλάτσι μέχρι βιομηχανικές αποθήκες) και βασικό αξιοθέατο το μουσείο φωτογραφίας **Casa dei Tre Oci**.

Το **Murano**, μια πιο ήσυχη μικρογραφία της Βενετίας, είναι η γενέτειρα του περιφημου ομώνυμου φυσητού γυαλιού και διαθέτει και ένα σχετικό μουσείο (**Museo del Vetro**), με τη μεγαλύτερη συλλογή αντικειμένων από γυαλί μούρανο στον κόσμο. Εξέχουσα προσωπικότητα του νησιού και σπουδαίος καλλιτέχνης του γυαλιού είναι ο Γάλλος **Aristide Najean**, που δημιουργεί στο εργαστήριό του (που μοιάζει σαν ένα υβρίδιο της Αλίκης στη Χώρα των Θαυμάτων και του Δον Κιχώτη) εκπληκτικά γλυπτά, πολλά εκ των οποίων κοσμούν μεγάλα σημαντικά εστιατόρια, κατοικίες και ιδρύματα ανά τον κόσμο.

Συνέχεια για το νησί **Burano** με υπέροχα χαμηλά σπίτια με χρωματιστές προσόψεις. Είναι διάσημο για τις χειροποίητες δαντέλες – μια πλούσια συλλογή εκ των οποίων διαθέτει το **Museo del Merletto**. Για φαγητό στο **Al Gatto Nero** (τηλ. 041-730.120), ένα από τα πιο θρυλικά εστιατόρια όλης της λιμνοθάλασσας. Διάσημη για το risotto di go (ρίζοτο που φτιάχνεται με τον ζωμό γοβιών) η **Trattoria da Romano** (τηλ. 041-730.030), ενώ περίφημα είναι και τα βουτυράτα μπισκότα σε σχήμα «S» του ζαχαροπλαστέιου **Carmelina Palmisano** (Via Baldassarre Galuppi 355).

Μια πεζογέφυρα χωρίζει το Burano από το νησάκι **Mazzorbo**, όπου βρίσκεται ο επισκέψιμος αμπελώνας **Venissa**, καθώς και το ομώνυμο γαστρονομικό εστιατόριο (Μάρτιος-Οκτώβριος, τηλ. 041-52.72.281), βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin, ένα wine bistro και ένας υπέροχος μπουτίκ ξενώνας. Από εκεί (προσεγγίσιμο με το βαπορέτο σε πέντε λεπτά) είναι το νησάκι **Torcello**, με αξιοθέατο την εκκλησία **Basilica di Santa Maria Assunta** με τα περίφημα ψηφιδωτά και το θρυλικό ξενοδοχείο-εστιατόριο **Locanda Cipriani**, «στοιχειωμένο» από την αύρα του Έρνεστ Χέμινγουεϊ, που έμεινε εκεί το φθινόπωρο του 1948 και έγραψε το μυθιστόρημα «Μέσα απ' το ποτάμι και στα δένδρα».

Στο νησί βρίσκεται και το sui generis μουσείο-φάρμα **Museo Casa Andrich**, μια μεγάλη παραθαλάσσια έκταση που φιλοξενεί τα έργα (πίνακες, γλυπτά, εγκαταστάσεις) του Lucio Andrich. Τέλος, αξίζει μια επίσκεψη στο γαλήνιο νησάκι **Isola Di San Michele**, το οποίο φιλοξενεί το κοιμητήριο της Βενετίας, όπου βρίσκονται μεταξύ άλλων οι τάφοι των Ιγκόρ Στραβίνσκι και Έζρα Πάουντ.



Γόνδολες σε κανάλι με φόντο το καμπαναριό του Αγίου Μάρκου / Gondolas in a canal with St Mark's Campanile in the background

a stone's throw from St Mark's Square, **Giudecca** has a range of interesting buildings (from churches and palazzos to industrial warehouses) but is best known for the **Casa dei Tre Oci** museum of photography. **Murano**, a quieter miniature of Venice, is the birthplace of a world-famous glass-blowing technique; its museum, the **Museo del Vetro**, has the largest collection of Murano glass in the world. An esteemed artist and eminent figure on the island, **Aristide Najean** can be found in his workshop (think Alice in Wonderland meets Don Quixote), where he creates splendid sculptures, many of which grace leading restaurants, private residences and offices all over the world.

Standing out for its low, colourful houses, **Burano** is the next stop, famed for its handmade lace, an excellent collection of which can be admired at the **Museo del Merletto**. A food stop at **Al Gatto Nero** (tel. 041-730.120), a legend on the lagoon, is highly recommended. For other culinary treats, **Trattoria da Romano** (tel. 041-730.030) is known for its risotto di go (made with a broth of goby fish), while the buttery "S"-shaped biscuits from the pastry shop **Carmelina Palmisano** (Via Baldassarre Galuppi 355) are wonderful.

From Burano, you can walk over to **Mazzorbo** in order to visit the **Venissa** vineyard, which also features a Michelin-starred restaurant of the same name (open March-October, tel. 041-52.72.281), a wine bistro and a lovely boutique guest house. Just a five-minute trip on the ferry from there takes you to **Torcello**, whose main attractions are the **Basilica di Santa Maria Assunta** (with its stunning mosaics) and the legendary hotel-restaurant **Locanda Cipriani** - haunted by the ghost of Ernest Hemingway, who spent the autumn of 1948 here, writing *Across the River and into the Trees*. This island is also home to the fascinating museum **Museo Casa Andrich**, a large seaside expanse that showcases the paintings, sculptures and installations of Lucio Andrich. You can end your excursion with a visit to the **Isola di San Michele** islet for a serene stroll around Venice's cemetery, the final resting place of Igor Stravinsky, Ezra Pound and many others.

Στο νησί Burano / On the island of Burano



Ο καλλιτέχνης του γυαλιού Aristide Najeau στο εργαστήριό του στο Μουράνο / Glass artist Aristide Najeau in his workshop at Murano



Ο αμπελώνας Venissa στο Mazzorbo / Venissa The vineyard at Mazzorbo



Εστιατόριο Al Gatto Nero / The restaurant Al Gatto Nero



Το παραδοσιακό wine bar Cantina Do Mori / The traditional wine bar Cantina Do Mori



Το Παναθηναϊκό Στάδιο
/ The Panathenaic Stadium



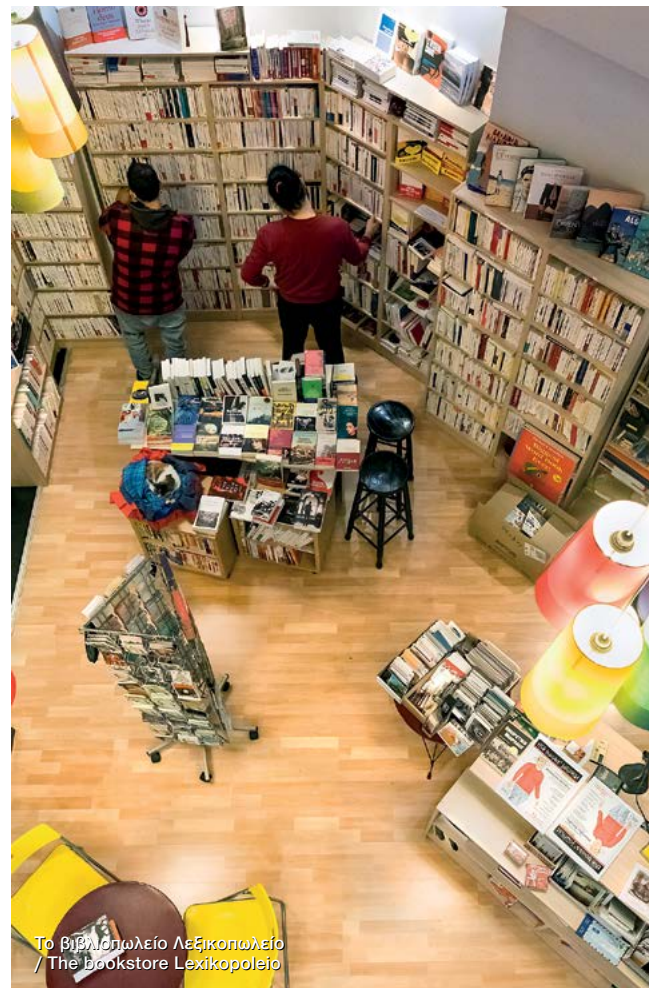
ΠΑΓΚΡΑΤΙ: ΜΙΑ ΠΟΛΗ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ

Η σταθερά πιο ανερχόμενη εκτός κέντρου περιοχή της Αθήνας διατηρεί ακόμα την αίσθηση της παλιάς γειτονιάς, αποκτώντας ταυτόχρονα μια συναρπαστική πολυσυλλεκτικότητα, που την καθιστά έναν αυτόφωτο πολιτιστικό και ψυχαγωγικό προορισμό.

Pangrati: A city within a city

Athens' most up-and-coming district over recent years outside of the city centre, Pangrati continues to maintain an old-neighbourhood feel even as it becomes ever more multifaceted, making it a wonderful destination for culture and entertainment.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ ΚΑΙ ΤΗ ΖΩΗ ΠΑΡΑΣΙΔΗ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ
/ BY FOTIS VALLATOS AND ZOE PARASIDI, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS



Το βιβλιοπωλείο Λεξικοπωλείο
/ The bookstore Lexikopoleio



To bar Monsieur Cannibale / The bar Monsieur Cannibale



Εστιατόριο Σπονδί / At the restaurant Spondi



Τα τοπόσημα: Το κλασικό τοπόσημο της περιοχής είναι το **Παναθηναϊκό Στάδιο** (γνωστό και ως Καλλιμάρμαρο), που φιλοξένησε τους πρώτους σύγχρονους Ολυμπιακούς Αγώνες, το 1896. Χτισμένο πάνω σε ερείπια αρχαίου ελληνικού σταδίου, πρόκειται για ένα από τα τελευταία του είδους του σε σχήμα πετάλου. Σήμερα, εκτός από επισκέψιμο μνημείο, λειτουργεί και ως συναυλιακός χώρος, αλλά και ως ελεύθερος χώρος άθλησης, ενώ στα «σπλάχνα» του φιλοξενείται η πολύ ενδιαφέρουσα μόνιμη έκθεση «Αναμνήσεις από τους Ολυμπιακούς Αγώνες: Αφίσεις και Δάδες από το 1896 έως σήμερα». Έτερο τοπόσημο, το **Α΄ Νεκροταφείο**, το παλαιότερο της Αθήνας, αποτελεί αξιοθέατο, αφού σε αυτό ενταφιάζονται διαχρονικά διακεκριμένοι Έλληνες από τους χώρους των τεχνών, των γραμμάτων και της πολιτικής. Μεγάλης ιστορικής και καλλιτεχνικής αξίας θεωρούνται τα γλυπτά του, όπως η «Κοιμωμένη» του Γιαννούλη Χαλεπά και η «Ψυχή» του Γεωργίου Μπανάου.

Το καταπράσινο άλσος: Η πράσινη καρδιά της πυκνοκατοικημένης γειτονιάς είναι το **Άλσος Παγκρατίου**, μια κατάφυτη «νησίδα» 30 στρεμμάτων. Αναζωογονητικός ο περίπατος στους δύο λόφους (Αρδηττού και Άγρας) δίπλα στο Καλλιμάρμαρο, με θέα την Ακρόπολη και τον Λυκαβηττό.

Το πολυαναμενόμενο μουσείο: Μέσα στο 2019 αναμένεται να ανοίξει τις πόρτες του το **Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης του Ιδρύματος Βασίλη και Ελίζας Γουλανδρή** (Ερατοσθένους 13). Ένα εντυπωσιακό τετραώροφο κτίριο 7.300 τ.μ., οικοδομημένο γύρω από το κέλυφος ενός νεοκλασικού, το οποίο θα φιλοξενήσει μέρος της περίφημης συλλογής του εφοπλιστικού ζεύγους με σπουδαία έργα των Βαν Γκογκ, Πικάσο, Μονέ, Πόλοκ, Καντίνσκι, Κλέε, Μπέικον κ.ά.

LANDMARKS: The **Panathenaic Stadium**, or Kallimarmaro, which hosted the first modern Olympic Games in 1896, is Pangrati's classic landmark. Built over the ruins of an ancient Greek stadium, it was one of the last horseshoe-shaped stadiums ever constructed. Nowadays, besides being a monument that is open to all, the stadium also operates as a concert venue and free public training ground. A permanent exhibition titled "Memories from Olympic Games: Posters and Torches from 1896 till today" is on show in the stadium's Atrium. Another landmark in the area, the **First Cemetery**, Athens' oldest, is also an attraction as it is the resting place of important artistic, literary and political figures. Tombstone sculptures such as "I Koimomeni" (The Sleeping Girl) by Yannoulis Chalepas and "Psychi" (Soul) by Georgios Bonanos are deemed to be of major historical and artistic value.

PANGRATI PARK: The district's central park, **Alsos Pangratiou**, is a densely vegetated enclave covering three hectares. A stroll on the



Η κάβα-wine restaurant Walla Walla / The wine shop and restaurant Walla Walla

Μεγάλες προσωπικότητες: Μια πλακέτα έξω από μια πολυκατοικία στη Σπύρου Μερκούρη 27 υπενθυμίζει ότι εκεί έζησε τα τελευταία χρόνια της ζωής του ο ποιητής Κώστας Βάρναλης. Σε ένα στενό δρομάκι (Κωνσταντίνου Μάνου 3) κατοικούσε από τα 11 έως τα 37 του ο Μάνος Χατζιδάκις, ενώ στο αιγαιοπελαγίτικης αρχιτεκτονικής σπίτι στην οδό Άγρας 20 κατοικούσε ο νομπελίστας ποιητής Γιώργος Σεφέρης.

Σαν παλιό σινεμά: Η αστική ρετρό ατμόσφαιρα αντικατοπτρίζεται και στους δύο κινηματογράφους του, όπως το **Σινέ Πάλας** (Υμηττού 109), που εγκαινιάστηκε το 1925 (διαθέτει και θερινό σινεμά στην ταράτσα του), και το **Petit Palais** (Ριζάρη 24), που πρόσφατα ανακαινίστηκε και λειτουργεί κυρίως ως art house cinema. Το καλοκαίρι λειτουργεί και ο υπέροχα νοσταλγικός θερινός **Θαύσις** (Πρατίνου 7).

ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΤΡΑΠΕΖΙΑ

Οι κλασικές αξίες: Ιστορικός χώρος με ατόφια ρετρό ατμόσφαιρα, ο **Μαγεμένος Αυλός** (Αμύντα 4, τηλ. 210-72.23.195) υπήρξε παραδοσιακό στέκι της αθηναϊκής καλλιτεχνικής και λογοτεχνικής σκηνής, με προεξάρχουσες μορφές τον Μάνο Χατζιδάκι και τον ποιητή Νίκο Γκάτσο. Διατηρεί μέχρι σήμερα τα αγαπημένα πιάτα των επιφανών θαμώνων του, συνταγές της κλασικής διεθνούς κουζίνας, όπως η μοσχαρίσια πικάτα και το βιεννέζικο σνίτσελ. Με ιστορία από το 1969 και κωνσταντινουπολίτικες ρίζες, το **Fatsio** (Ευφρονίου 5, τηλ. 210-72.17.421) στεγάζεται σε έναν πολύ ιδιαίτερο χώρο με το χαρακτηριστικό φλοράλ ζωγραφιστό μοτίβο στο ταβάνι και στους τοίχους. Αστικό εστιατόριο, διάσημο για τα μαγειρευτά του, τα οποία παρελαύνουν από τη σχετική βιτρίνα και ξεχωρίζουν για τη νοστιμιά τους (μοσχαράκι με μελιτζάνα, σπανακόρυζο, κοκκινιστά γιουβαρλάκια). Το **Ολύμπιον** (Αναπαύσεως 9, τηλ. 210-92.44.388) είναι το πολύβουο «παραδοσιακόν καφεπωλείον» (όπως αναγράφει και η πινακίδα του) που συγκεντρώνει τόσο τους παλιούς κατοίκους όσο και τη νέα εναλλακτική γενιά της γειτονιάς. Ειδικεύεται στα –με σπιτικό χέρι– μαγειρευτά του, με πιάτα όπως το κερκυραϊκό σοφρίτο και τα ρεβίθια με μελιτζάνες. Με ιστορία από το 1940, ο **Βυρίνης** (Αρχιμήδους 11, τηλ. 210-70.12.153) συνεχίζει ανανεωμένος σε υψηλά ποιοτικά στάνταρ με σπιτικά μαγειρευτά και μια ωραία αυλή με άρωμα παλιάς Αθήνας. Εμβληματική αθηναϊκή ταβέρνα παλαιάς κοπής είναι και ο **Καραβίτης** (Πανσανίου 4, τηλ. 210-72.15.155), με ιστορία από το 1926. Σάλα με βαρέλια κρασιού και σπεσιαλιτέ τα τραγανά κεφτεδάκια και το κοκκινιστό μοσχάρι στη στάμνα.

Το μοναδικό διάστερο εστιατόριο στην Ελλάδα: Χωροθετημένη σε ένα πανέμορφο νεοκλασικό, η **Σπονδή** (Πύρρωνος 5, τηλ. 210-75.64.021) είναι το εστιατόριο που εδραίωσε την έννοια του fine dining στην Ελλάδα, ενώ διατηρεί σταθερά εδώ και δέκα χρόνια τα δύο αστέρια Michelin. Με επικεφαλής τον σεφ Άγγελο Λάντο (υπό την εποπτεία του κορυφαίου Γάλλου σεφ Αρνό Μπινιόν), συνεχίζει να δημιουργεί πάνω στη βάση μιας διεθνούς κουζίνας με σαφείς γαλλικές επιρροές (αλλά και ελληνικά στοιχεία), προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία. Εξαιρετική λίστα κρασιών και wine pairing.



Ο Ονούφριος Ιωακείμιδης, σεφ και ιδιοκτήτης της Trattoria Italia d'Onofrio / Onofrio Ioakimides, chef and owner of Trattoria Italia d'Onofrio

hills of Ardittos and Agra (next to the Panathenaic Stadium), with views of the Acropolis and Lycabettus, is also rejuvenating.

HIGHLY ANTICIPATED MUSEUM: The **Basil and Elise Goulandris Foundation's Museum of Contemporary Art** (13 Eratosthenous) is expected to open in 2019. Housed in an impressive four-storey, 7,300 square-meter structure erected around the frame of an existing neoclassical building, the museum will host a part of the late shipping industry couple's renowned art collection, including works by Van Gogh, Picasso, Monet, Pollock, Kandinsky, Klee and Bacon.

FAMOUS RESIDENTS: A plaque outside the apartment block at 27 Spyrou Merkouri notes that the poet Kostas Varnalis resided at this address during the final years of his life. Composer Manos Hadjidakis lived on a narrow side street (3 Konstantinou Manou) from the age of 11 to 37, while the Nobel Prize-winning poet Giorgos Seferis lived near the Panathenaic Stadium in an Aegean-style house (20 Agras).

VINTAGE CINEMAS: Pangrati's urban-retro atmosphere is reflected by the district's two cinemas: **Cine Pallas** (109 Ymittou), founded in 1925 and with a summer cinema on its rooftop, and **Petit Palais** (24 Rizari), recently refurbished and dedicated mainly to art house films.

BEST DINING

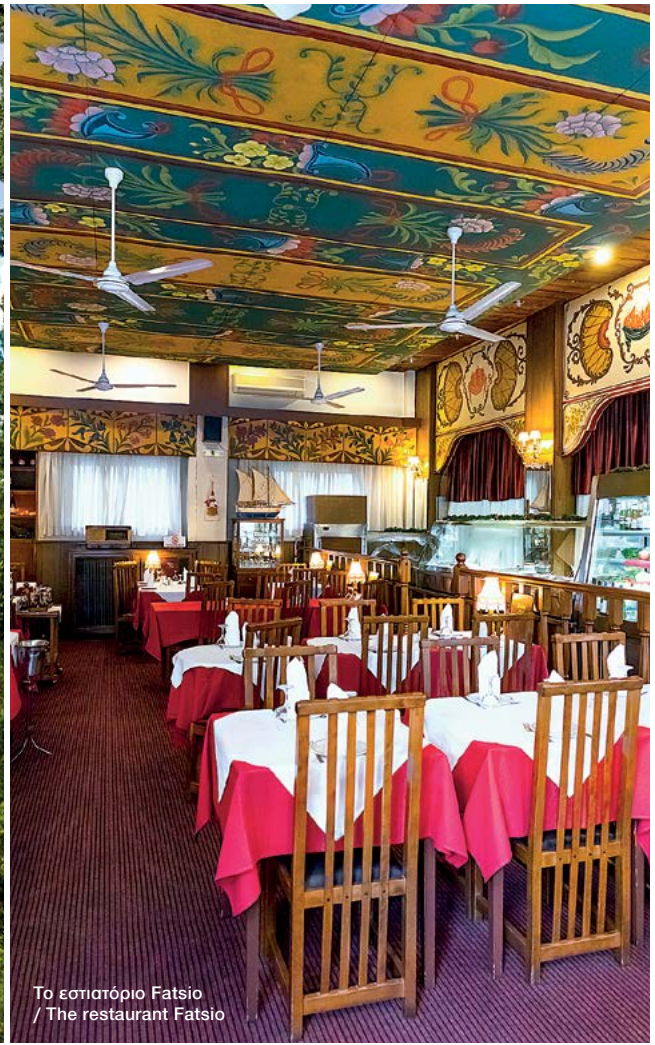
CLASSIC SPOTS: A historic place with a retro atmosphere, **Magemenos Avlos** (4 Amynta, tel. 210-72.23.195) was frequented by Athenian artistic and literary figures, foremost among them the composer Manos Hadjidakis and poet Nikos Gatsos. The place continues to serve the favourite dishes of its eminent regulars of old - classic international dishes such as beef piccata and Wiener schnitzel. With a history dating to 1969 and Constantinopolitan roots, **Fatsio** (5 Efroniou, tel. 210-72.17.421) is housed in a very special space with a trademark floral motif painted on the ceiling and walls. It is renowned for its



Εστιατόριο Μαγεμένος Αυλός / The restaurant Magemenos Avlos



Η Ακρόπολη, όπως φαίνεται από τον λόφο του Αρδίττου / The view from Ardittos Hill looking towards the Acropolis



Το εστιατόριο Fatsio / The restaurant Fatsio



Η αρχαία υπόγεια στοά του Παναθηναϊκού Σταδίου διατηρείται μέχρι σήμερα. / The ancient tunnel under the Panathenaic Stadium is preserved to this day.



Η Χριστίνα Ιωακειμίδου, ιδιοκτήτρια του εστιατορίου Baba Ghanoush / Christina Ioakimidis, owner of the restaurant Baba Ghanoush

Η Ιταλική «απόβαση»: Το Παγκράτι έχει καταφέρει να αποκτήσει εσχάτως και πολύ αξιόλογες επιλογές στην κατηγορία «ιταλική κουζίνα». Ξεχωρίζει η **Trattoria Italia d'Onofrio** (Ηρώνα 6, τηλ. 210-72.52.003), που στεγάζεται σε ένα διώροφο νεοκλασικό με σπιτική ατμόσφαιρα και κουζίνα που αντλεί έμπνευση από τη νότια Ιταλία. Χειροποίητα φρέσκα ζυμαρικά (όπως τα λινγκουίνι με μελάνι σουπιάς και αντζούγια και η κόκκινη πικάντικη σάλτσα), σημείο αναφοράς η καρμπονάρα με χειροποίητο guanciale. Καλή δουλειά κάνει και το **Cupola** (Ευφοριώνος 13, τηλ. 211-41.17.444), μια τρατορία με καλές επιδόσεις στις κλασικές (margherita και marinara) πίτσες, αλλά και αξιόλογο ossobuco milanese. Περισσότερο επικεντρωμένα στην πίτσα το **Colibri** (Εμπεδοκλέους 15, τηλ. 210-70.11.011) –πολύ ιδιαίτερη η PPO με γιαούρτι και πάπρικα– και το **Tre Sorelle** (Αρχελάου 19, τηλ. 211-40.72.172), σε έναν χώρο με ρετρό industrial στοιχεία.

Street Food: Από τα καλύτερα εστιατόρια του είδους σε όλη την Αθήνα, το **Baba Ghanoush** (Εμπεδοκλέους 25) σερβίρει υποδειγματικά φαλάφελ, πιστά στη λιβανέζικη εκδοχή τους, σε χειροποίητη πίτα (με την προσθήκη μπαμπογκανούς, σκορδάτης καπνιστής μελιτζανοσαλάτας). Ζουμερό και άψογα ψημένο το σουβλάκι (χοιρινό ή κοτόπουλο) στον **Έλβις** (Αρχιμήδους 1-5), σε έναν χώρο με ξύλινους πάγκους κοπής κρεάτων για τραπέζια, γεμάτος με φωτογραφίες και βινύλια του «Βασιλιά», ανοιχτό μέχρι αργά το βράδυ. Απαραίτητη η στάση στην ανεπιτήδευτα ρουστίκ **Μικρά Ασία** (πλατεία Μεσολογίου 2-4, τηλ. 210-33.00.733), όπου μια οικογένεια Κούρδων ψήνει καταπληκτικά κεμπάπ σε διά-

delicious casseroles, showcased in a window display, such as veal with aubergine, spinach and rice, and giouvarlakia meatballs in tomato sauce. **Olympion** (9 Anapafseos, tel. 210-92.44.388) is a busy traditional café that attracts older residents as well as members of the neighbourhood's creative crowd. It specialises in homemade casseroles, including Corfiot soffrito (a veal stew with garlic and vinegar) and chickpeas with aubergine. First opened in 1940 and recently revamped, **Vyrinis** (11 Archimidous, tel. 210-70.12.153) is a high-quality establishment, offering homemade casseroles and a charming courtyard with an old-Athens feel. At **Karavitis** (4 Pafsaniou, tel. 210-72.15.155), an old-school Athenian taverna with barrels lining the walls established in 1926, the specialities are crispy meatballs and beef in tomato sauce, prepared in a clay pot.

GREECE'S ONLY TWO-MICHELIN-STARRED RESTAURANT: Housed in a lovely neoclassical building, **Spondi** (5 Pyrronos, tel. 210-75.64.021), the restaurant that established fine dining in Greece, has steadily maintained its two-star rating over the past decade or so. Headed by chef Angelos Lantos and supervised by leading French chef Arnaud Bignon, it continues to create international cuisine with clear French influences, as well as Greek elements, for a unique gastronomic offering. The wine list and wine pairings are exceptional.

ITALIAN LANDING: In recent years, Pangrati has also gained very worthwhile Italian eateries. **Trattoria Italia d'Onofrio** (6 Ironda, tel. 210-72.52.003), housed in a two-storey neoclassical building with a homely atmosphere and offering dishes inspired by southern Italy, is the standout place in this category. Highlights include fresh homemade pasta such as the linguini with cuttlefish ink, anchovies and a spicy tomato sauce; as well as the carbonara with handmade

Το Άλσος Παγκρατίου, έκτασης 30 στρεμμάτων
/ The Alsos Pangratiou park covers three hectares



φορες εκδοχές (κασερί, γιαουρτλού, ισκεντέρ, πικάντικο άντανα κ.ά.).

Το κρητικό: Από τον μεγάλο πλούτο της κρητικής γαστρονομικής παράδοσης αντλεί τις συνταγές του ο **Κατσούρμπος** (Αμύντα 2, τηλ. 210-72.22.167), ένα από τα πρώτα new age κρητικά μπιστρό της Αθήνας. Εξαιρετικές πρώτες ύλες αποκλειστικά από μικρές μονάδες της Κρήτης και πιάτα όπως η σαλάτα «Παλικάρι» (διάφορα όσπρια με ρόδι), το γαμοπιλάφο με κόκορα και οι μακαρούνες με μυζήθρα.

Όλα στα κάρβουνα: Άρτι αφιχθέν το **Phi Beta Kappa** (Αμύντα 6, τηλ. 210-72.13.720), το γαστρονομικό speakeasy εστιατόριο στο υπόγειο του μπαρ Frater & Soror, σε έναν κοινόχρηστο χώρο όπου ο ταλαντούχος σεφ Δημοσθένης Μπαλόπουλος δουλεύει με κρέας και ψάρι σε ξυλόφουρνο, ανοιχτή φωτιά και καπνιστήριο, και σερβίρει ένα ιδιοσυγκρασιακό, comfort μενού με πιάτα όπως το φιλέτο ψαριού στα κάρβουνα, τυλιγμένο σε πράσο με beurre blanc μυρωδικών και μαγιάς, ή η σπαλομπριζόλα (κομμένη ταλιάτα) με τσακιστές πατάτες και κρέμα τρούφας. Πολύ ενδιαφέρουσα λίστα με βιοδυναμικά κρασιά. Κουτούκι περασμένων δεκαετιών θυμίζει ο **Μαύρος Γάτος** (Πολέμωνος 4, τηλ. 210-72.36.903), με σχάρα απίστευτης μαεστρίας, που σερβίρει ένα από τα καλύτερα αρνίσια παϊδάκια στην Αθήνα, συνειπικουρούμενα από σπουδαία μαγειρευτά (μοσχάρι λεμονάτο) και πίτες (εξαιρετική η χορτόπιτα).

ΤΑ ΜΠΑΡ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ

Νέα σπουδαία άφιξη το **Frater & Soror** (Αμύντα 6), ένα



Εστιατόριο Μαύρος Γάτος
/ At the restaurant Mavros Gatos



Ελισάβετ Λειβιδιώτη και Τάσος Δελικρήστος, από την ομάδα των ιδιοκτητών του Rabbit Punch / Elisavet Lividioti and Tasos Delichristos, two of the owners of Rabbit Punch

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΛΙΚΟΣ

Ο ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ ΚΑΦΕΣ

Το The Rabbit Punch (Ευφράνορος 40) είναι το νέο project της ομάδας του Underdog, με ένα all-star cast baristi με διακρίσεις στα παγκόσμια πρωταθλήματα καφέ και single origin επιλογές από επιλεγμένες φάρμες ανά τον πλανήτη, brunch με πρωταγωνιστή το αυγό, αλλά και πολύ ενδιαφέροντα coffee cocktails (όπως το Coffee Negroni με καφέ από την Κόστα Ρίκα και η Sundried Margarita με αλατισμένο καφέ από το Μεξικό στο χέλιος του ποτηριού).

TOP COFFEE

The Rabbit Punch (40 Efranos), a new venture of the Underdog team that runs a speciality brunch café in the Thiseio district, features an all-star cast of baristas with prizes from world coffee competitions, and serves single-origin coffees from select farms around the world, egg-centric brunch meals, as well as very interesting coffee cocktails such as the Coffee Negroni made with Costa Rica coffee, or the Sundried Margarita with salted Mexican coffee rimming the glass.

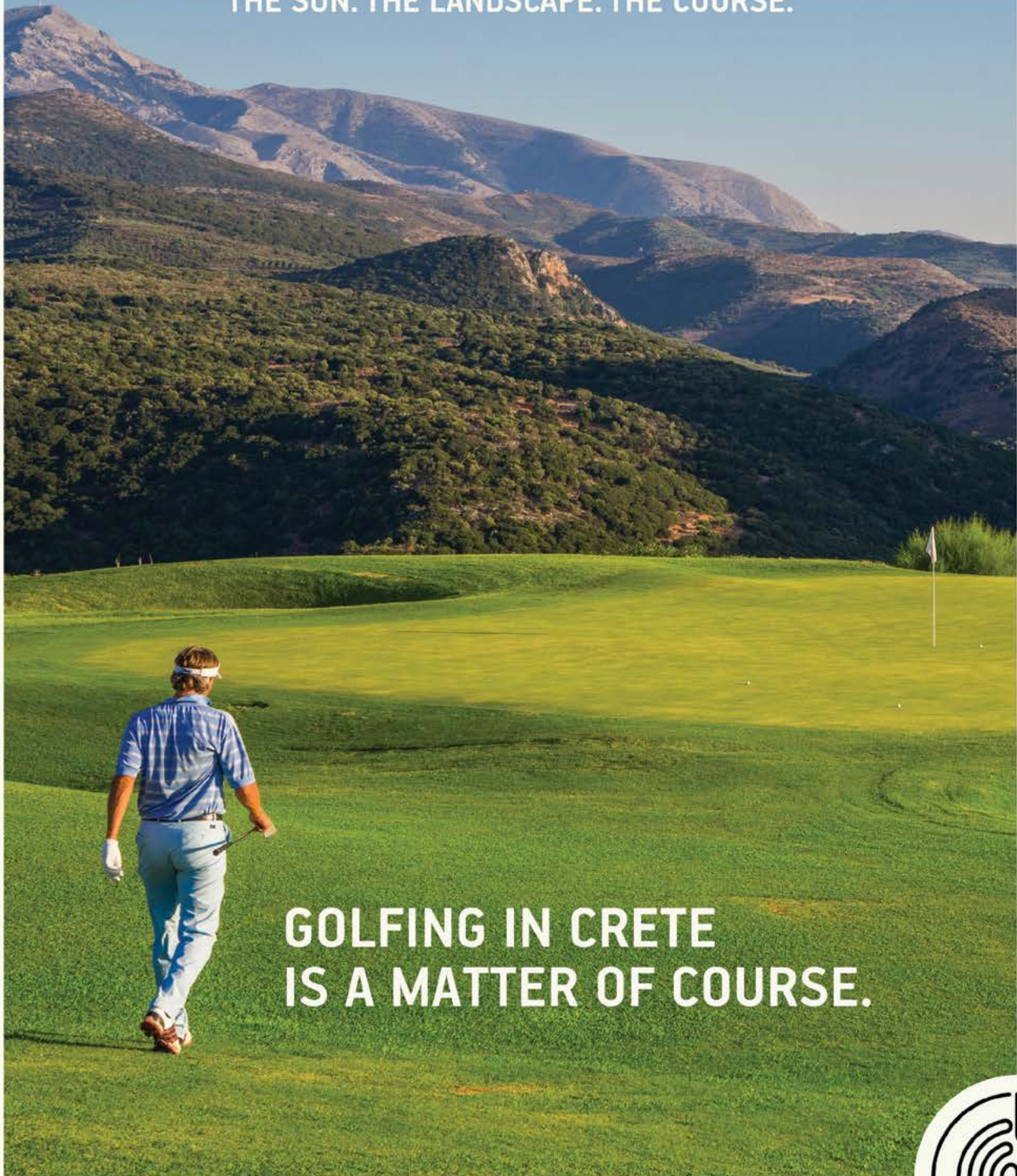
gnauciale - a top seller. Good work is also being done at **Cupola** (13 Eforionos, tel. 211-41.17.444), a trattoria with very respectable classic pizzas such as margheritas and marinaras, and a worthwhile ossobuco Milanese. **Colibri** (15 Empedokleous, tel. 210-70.11.011), is more pizza-centric, making a special one named PPO with yoghurt and paprika. Also pizza-focused, **Tre Sorelle** (19 Archelaou, tel. 211-40.72.172) operates in a retro-industrial space.

STREET FOOD: Among the best restaurants of its kind in Athens, **Baba Ghanoush** (25 Empedokleous) serves exemplary falafel, faithful to the food's Lebanese rendition, in handmade pita bread, with baba ghanoush, a garlic-heavy smoked-aubergine mash. Juicy, perfectly grilled souvlaki - pork or chicken skewers - are served at **Elvis** (1-5 Archimidous), which features a hospitable space with wooden butcher blocks for tables. Its walls are filled with photos of Elvis and old vinyl records by the King of Rock and Roll. A stopover is essential at **Mikra Asia** (2-4 Mesologgiou Square, tel. 210-33.00.733), a rustic place where a Kurdish family grills superb kebab variations, including kaserli, giaourtlou, iskender and spicy Adana.

CRETAN: **Katsourbos** (2 Amynta, tel. 210-72.22.167), which draws on Crete's culinary tradition, is one of the first new-style Cretan bistros to have opened in Athens. It uses ingredients and products supplied exclusively by small-scale producers in Crete. Dishes include Palikari Salad (a variety of beans with pomegranate), gamopilafo (meat pilaf) with rooster, and makarounes pasta sprinkled with grated myzithra cheese.

ALL ON A CHARCOAL GRILL: The recently opened **Phi Beta Kappa** (6 Amynta, tel. 210-72.13.720), the speakeasy restaurant operating in the basement of Frater & Soror bar, is housed in a stylish industrial space where gifted chef Dimosthenis Balopoulos uses a wood-fired

THE SUN. THE LANDSCAPE. THE COURSE.



GOLFING IN CRETE
IS A MATTER OF COURSE.

THE CRETE GOLF CLUB at Hersonissos, Crete, is an 18-hole golf course of international standards designed by architect Bob Hunt and recently renovated to perfection. Each hole has been constructed in harmony with the surrounding landscape, providing panoramic views of both the mountains of Crete and the Aegean Sea. Its beneficial location makes it a unique golfing destination of generous sunlight and ideal weather conditions all year round. Who said golf in Crete was not a matter of course?





Το ζαχαροπλαστέιο
Ohh Boy / The pastry
shop Ohh Boy



Το μπαρ Hotel Chelsea
/ The bar Hotel Chelsea

industrial αισθητικής bar-restaurant αφιερωμένο στο τζίν, με καλοδουλεμένες εκδοχές του gin & tonic (όπως το Sicilian Secret με περγαμόντο, γιασεμί, αρωματικά βότανα και lemon tonic), αλλά και εξαιρετικό φαγητό (με αναφορές στη νέα ευρωπαϊκή μπιστροκουζίνα) με πιάτα όπως το μοσχαρίσιο ταρτάρ με λάχανο και αυγολέμονο. Σταθερά hip στέκι που σηματοδότησε τη νέα εποχή του νυχτερινού Παγκρατίου, το **Hotel Chelsea** (Αρχιμήδους 1), ένα καθαρόαιμο «οικογενειακής ατμόσφαιρας» μπαρ-στέκι, διακοσμημένο με φωτογραφίες των διάσημων ενοικιαστών του ομώνυμου νεοϋορκέζικου ξενοδοχείου. Αντίστοιχης ατμόσφαιρας και το **Κάιν** (Αναπαύσεως 22) με σήμα κατατεθέν την εντυπωσιακή τοιχογραφία με τη σκηνή της αδελφοκτονίας του Κάιν (διά χειρός Δημήτρη Ταξή) και αξιόλογα κοκτέιλ. Ατμοσφαιρική, θεατράλε διακόσμηση (με αναφορές στον κόσμο του τσίρκου) στο **Monsieur Cannibale** (πλατεία Προφήτη Ηλία 2), ενώ αξίζει μια στάση στο μποέμικο κλασικό αστικό καφενείο-μπαρ **Odeon** (Μάρκου Μουσούρου 19). Κλασική αξία και το μικροσκοπικό **Μπρίκι** (Φρύνης 18), ένα από τα πρώτα μπαρ στην πόλη που εγκαινίασαν την κατηγορία των «freestyle bar». Νέα άφιξη το **Walla Walla** (Αρχελάου 7), μια κάβα-wine restaurant με λίστα 700 ετικετών από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα για λιανική πώληση ή επιτόπια κατανάλωση (με cork fee) και πολύ ενδιαφέρουσα fusion κουζίνα.

Η ΓΛΥΚΙΑ ΕΚΔΟΧΗ ΤΗΣ ΓΕΙΤΟΝΙΑΣ

Το **Ohh Boy** (Αρχελάου 32), ένα κομψό new age ζαχαροπλαστέιο, σερβίρει από πρωινές επιλογές (από cinnamon rolls



Στο ζαχαροπλαστέιο Pastry Family
/ At the pastry shop Pastry Family

oven, open fire and smoker to produce meat and fish dishes, creating an idiosyncratic comfort food menu. It includes dishes such as charcoal-grilled fish fillet wrapped in leek with a beurre blanc made with herbs and yeast, as well as ribeye tagliata with baked potatoes and truffle cream. It also offers an interesting list of biodynamic wines. **Mavros Gatos** (4 Polemonos, tel. 210-72.36.903) is reminiscent of the small traditional tavernas of decades past. Incredible expertise is applied at the grill to produce some of the best lamb chops in Athens. They are supplemented by fine casseroles such as beef in lemon sauce, as well as pies; the pie with greens is exceptional.

STANDOUT BARS

A striking new arrival, **Frater & Soror** (6 Amynta), a bar-restaurant with an industrial aesthetic, serves sophisticated gin and tonic-based



Βόλτα στο Άλσος Παγκρατίου
/ A stroll in the Alsos Pangratiou park



**THIS IS
ATHENS!**
The official City of Athens guide

*One city
Never Ending Stories*



Capture the diverse stories of Athens.
Explore them all at www.thisisathens.org #thisisathens



FRANK/GFA/HE



Το μπαρ στο Frater & Soror / The bar at Frater & Soror



Πάβλοβα από το ζαχαροπλαστέιο Pavlova – Ό,τι καλύτερο / A pavlova from the pastry shop Pavlova-Oti Kalysterο.



Το μπακάλικο βιολογικών προϊόντων The Market / The Market, a grocery store selling organic products

μέχρι ζεστό porridge με σπιτική γκρανόλα) και κέικ (best seller το cheesecake βύσσινο) μέχρι αμυρές πίτες, ιδιαίτερα ροφήματα (cashew pumpkin spice latte) και πολλά vegan πιάτα (όπως το black bean burger). Την καλύτερη πάβλοβα της πόλης φτιάχνει η Έφη Γιαλούση στο εργαστήρι ζαχαροπλαστικής **Pavlova – Ό,τι καλύτερο** (Εμπεδοκλέους 33). Αιχμή του δόρατος η κλασική της εκδοχή με φράουλα, αλλά και παραλλαγές της σε διάφορες γεύσεις (λεμόνι, φρούτα του δάσους, μόκα, σοκολάτα) ανάλογα με την εποχή.

Διαχρονική αξία το τσουρέκι (με διακριτικό άρωμα από μαστίχα και μαχλέπι) του **Lido** (Χρεμωνίδου 35), με ιστορία από το 1967, και απαραίτητη η στάση στο ρετρό **Pastry Family** (Ριζάρη 19) για σοκολατάκια, τρουφάκια και προ-

drinks, among them the Sicilian Secret, made with bergamot, jasmine, herbs and lemon tonic. They also serve superb food (with references to neo-bistro cuisine) with dishes such as beef tartare with cabbage and an egg-and-lemon sauce.

A consistently hip joint whose opening signalled the new era of Pangrati's nightlife, **Hotel Chelsea** (1 Archimideou) is a bar-hangout with a familial atmosphere adorned with photographs of famous guests of the New York hotel of the same name. With a similar air, **Cain** (22 Anapafseos) features a characteristic wall painting depicting the fratricidal fight between Cain and Abel, created by contemporary artist Dimitris Taxis, and serves worthwhile cocktails. An atmospheric, theatrical décor with references to the circus world characterises **Monsieur Cannibale** (2 Plateia Profiti Ilii).

It is worth making a pit stop at **Odeon** (19 Markou Mousourou), a bohemian, classic urban café-bar. The microscopic **Briki** (18 Frynis), which helped shape the capital's modern bar scene, is a vintage spot. A new arrival, **Walla Walla** (7 Archelaou), a wine shop and restaurant offering 700 labels from Greek and foreign wineries for sale or consumption on the premises with a corkage fee, also prepares very interesting fusion cuisine.

THE NEIGHBOURHOOD'S SWEET SIDE

A stylish and modern patisserie, **Ohh Boy** (32 Archelaou) serves breakfast offerings, such as cinnamon rolls and hot porridge with homemade granola; cakes, including a sour cherry cheesecake that is a bestseller; savoury pies; special beverages such as the cashew pumpkin spice latte; and lots of vegan dishes, including a black bean



Ο λόφος Άγρας, δίπλα στο Παναθηναϊκό Στάδιο / Agra Hill next to the Panathenaic Stadium

MESSINIA PRO AM

BE PART OF THE ULTIMATE GOLF EXPERIENCE

20-23 FEBRUARY 2019

FOR REGISTRATION & BOOKINGS

✉ MessiniaProAm2019@erasmus.gr

COSTA NAVARINO

LAGTO EUROPEAN GOLF RESORT OF THE YEAR 2017

✉ messiniaproam@costanavarino.com 📱 messiniaproam.costanavarino.com



ORGANIZER: SANCTIONED BY:

COSTA
NAVARINO



UNDER
THE AUSPICES:

THE GOLF COURSES:

THE DUNES
COURSE

THE BAY
COURSE

OFFICIAL
AIRLINE PARTNER:



OFFICIAL
SPONSORS:



OFFICIAL
TRAVEL PARTNER:



**ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ
ΤΖΑΖ ΚΛΑΜΠ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ**

To Half Note Jazz Club (Τριβωνιανού 17, τηλ. 210-92.13.310) κλείνει φέτος τα 40 του χρόνια και είναι ένα από τα πρώτα τζαζ κλαμπ στην Ελλάδα. Από τη σκηνή του έχουν περάσει μυθικά ονόματα της παγκόσμιας μουσικής, όπως οι Dr. Lonnie Smith, Dexter Gordon, Archie Shepp, Steve Lacy και Lou Donaldson, ενώ συνεχίζει να διαθέτει ένα πλούσιο πρόγραμμα με συχνές ανακλήσεις διεθνών ονομάτων, αλλά και με εγχώρια σχήματα.

**THE COUNTRY'S
BEST JAZZ CLUB**

The Half Note Jazz Club (17 Trivonianou, tel. 210-92.13.310), which celebrates its 40th anniversary this year, is one of the country's oldest jazz clubs. Legendary acts that have performed at the venue include Dr. Lonnie Smith, Dexter Gordon, Archie Shepp, Steve Lacy and Lou Donaldson. The club's rich programme includes frequent shows by touring acts as well as local groups.



φιτερόλ. Η **Εκλεκτούλα** (Αστυδάμαντος 15) είναι ακόμα ένα vintage ζαχαροπλαστείο της περιοχής με πολιτικά γλυκά και εκπληκτικό παγωτό καϊμάκι, ενώ διάσημη για το παγωτό «μουστάρδα» (παγωτό με κρέμα με καβουρδισμένα αμύγδαλα και κομμάτια ξανθής καραμέλας) είναι η **Τούλα** (Ευτυχίδου 41). Εξαιρετικό το γαλακτομπούρεκο του **Τριανταφύλλου** (Ευτυχίδου 2), ενώ στο Παγκράτι βρίσκεται και η **Πνύκα** (Πρατινίου 13), ένας από τους κορυφαίους φούρνους της Αθήνας που επιμένει να παράγει το κορυφαίας ποιότητας αλεύρι σε πετρόμυλο. Καταπληκτικό προζυμένιο ψωμί και χειροποίητα σφολιατοειδή.

ΤΙ ΝΑ ΑΓΟΡΑΣΕΤΕ

Ένα από τα καλύτερα εναλλακτικά βιβλιοπωλεία της πόλης είναι το **Λεξικοπωλείο** (Στασινού 13). Μεγάλη γκάμα βιβλίων σε πέντε γλώσσες (από λογοτεχνία και δοκίμια μέχρι ταξιδιωτικούς οδηγούς και παιδικά βιβλία), καθώς και πλούσια γκάμα λεξικών. Διοργανώνει βιβλιοπαρουσιάσεις, εργαστήρια λογοτεχνικής μετάφρασης και δημιουργικής γραφής. Εξαιρετική δουλειά κάνουν και οι **Πλειάδες** (Σπύρου Μερκούρη 62), ένα βιβλιοπωλείο σε έναν χώρο ιδιαίτερου αρχιτεκτονικού ενδιαφέροντος, με έναν υπέροχο κήπο στο βάθος. Αξίζει ένα πέρασμα από το φαρμακείο **Κορρές** (Ιβύκου 8), το σημείο απ' όπου ξεκίνησε το 1996 να αναπτύσσεται το διεθνές πλέον brand. Υπήρξε το πρώτο φαρμακείο στην Ελλάδα με είδη ομοιοπαθητικής, ενώ διαθέτει ακόμα ένα εργαστήριο που ετοιμάζει φυτικά σκευάσματα ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη. Στην Αρχελάου 32 συναντάμε τρία ενδιαφέροντα καταστήματα: το άρτι αφιχθέν **The Market**, ένα μπακάλικο με οργανικά και βιολογικά προϊόντα από την Ελλάδα και το εξωτερικό (από κρασιά και κρέατα μέχρι φρέσκα φρούτα και λαχανικά), καθώς και μεγάλη γκάμα vegan προϊόντων· το δημιουργικό γραφείο interior design **Studiomateriality**, που λειτουργεί παράλληλα ως concept store· και το brand ελληνικών ρούχων **Hallelujah** της Ελευθερίας Δομένικου.

burger. The city's best pavlova is made by Effie Gialousi at the **Pavlova-Oti Kalytero** pastry workshop (33 Empedokleous). The offerings include the flagship: classic pavlova topped with strawberries, as well as many variations with various flavours such as lemon, fruit of the forest, mocha and chocolate, depending on the season.

At **Lido** (35 Hremonidou), established in 1967, the tsoureki (a brioché-style bread) with subtle aromas of mastic and mahleb, is timeless. A stopover at the retro **Pastry Family** (19 Rizari) is essential for small chocolate treats, truffles and profiteroles. **Eklektoula** (15 Astydamos) is another vintage pastry shop in the district which makes Anatolian sweets and superb kaimaki (mastic flavoured ice cream). **Toula** (41 Eftychidou) is renowned for her "mustard" ice cream - vanilla ice cream with toasted almonds and caramel pieces. The galaktobourekos (semolina custard in filo) at **Triantafyllou** (2 Eftychidou) is exceptional. **Pnyka** (13 Pratinou), one of the capital's top bakeries, insists on producing top quality flour using a stone mill to make fantastic sourdough bread and handmade pastries.

SHOPPING

Lexikopoleio (13 Stasinou), one of the city's best alternative bookstores, is stocked with a wide range of books in five languages, from literature and essays to travel guides and children's books, as well as a selection of dictionaries. It hosts book presentations, as well as workshops in literary translation and creative writing. **Pleiades** (62 Spyrou Merkouri), a bookstore housed in an architecturally interesting building with a superb garden at the back, is also high calibre. It is worth checking out the **Korres** pharmacy (8 Ivykou), where the renowned cosmetics brand was created. This was Greece's first pharmacy to sell homeopathic products. The pharmacy still operates a laboratory where herbal products are prepared depending on the needs of each customer. Three shops occupy the building at 32 Arche-laou: **The Market**, a recent arrival, is a grocery store that sells organic products, local and imported, including wines, meat, fresh fruit and vegetables, as well as a large range of vegan products; the interior design office **Studiomateriality** doubles as a concept store; and the Greek clothes **Hallelujah** brand store is run by Eleftheria Domenikou.



Enjoy the sea!



Enjoy the fun!



Enjoy the sun!

Enjoy Greece all the way!

Every moment in Greece is special.

Rent a car from Hertz and enjoy every day to the maximum!

Autohellas s.A.

31 Viltanioti Str., 145 64, Kifissia, tel.: +30 210 62.64.000

For more information or reservations call: +30 210 62.64.444 / www.hertz.gr

Hertz®

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ: Ο ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

Μία από τις πλουσιότερες κουζίνες του κόσμου και ένα μοναδικό μωσαϊκό επιρροών και ώσμωσης Ανατολής και Δύσης. Το Blue εξερευνά τη γαστρονομική καρδιά της πόλης και παρουσιάζει τις καλύτερες γευστικές εμπειρίες της βασίλισσας του Βοσπόρου.

Istanbul : Flavour paradise

Blue explores the gastronomic heart of a city with one of the world's richest cuisines, one representing a unique mosaic of East-West influences, and presents the leading food experiences offered by this jewel of the Bosphorus.

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

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΚΑΙ ΜΕΖΕΔΕΣ ΣΤΙΣ ΛΟΚΑΝΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΜΕΥΗΑΝΕ

Οι λοκάντες (lokanta) είναι λαϊκά εστιατόρια-μαγειρεία που λειτουργούν κυρίως το μεσημέρι. Το σκηνικό περιλαμβάνει ταψιά και κατσαρόλες με τα φαγητά της ημέρας σε κοινή θέα και κόσμο που εναλλάσσεται συνέχεια στα τραπέζια – είναι σύνηθες το να καθίσεις με κάποιον άγνωστο. Από τις κλασικές λοκάντες του κέντρου ξεχωρίζει η **Sahin Lokantasi** (Orhan Adli Apaydin Sk. 11/A), με σπεσιαλιτέ το karniyarik (μελιτζάνα με κιμά), το μοσχάρι με πλιγούρι και το κανταΐφι. Αντίστοιχης λογικής και ατμόσφαιρας η **Nato Lokantasi** (Karanlik Firin Sk. 4) στο Karakoy. Μικρή, αυθεντικά ρετρό σάλα με ξύλινα τραπέζια, ενώ τα πιάτα που ξε-

CASSEROLE AND MEZE DISHES AT THE LOKANTAS AND MEYHANES

Lokantas, eateries that serve lunch to workers, typically display their dishes-of-the-day out front in baking trays and cooking pots for all to see. There's a constant coming and going, and sharing tables with strangers is not unusual. The specialities at **Sahin Lokantasi** (11/A Orhan Adli Apaydin Sk.), which stands out among the city centre's classic lokantas, are karniyarik (aubergine and mince), veal with bulgur and the dessert called kadayif. At **Nato Lokantasi** (4 Karanlik Firin Sk.) in Karakoy, where the approach is similar, you'll find a small, retro dining area with wooden tables and some special dishes. The highlights are kuzu haslama (boiled lamb with a light lemon sauce) and doner kebab with rice. Locals prefer the historic **Lades Mene-**



Η θέα από τη γέφυρα του Γαλατά
/ The view from the Galata Bridge



Εστιατόριο Balat Sahil
/ The restaurant Balat Sahil



Δρομάκι στο Φανάρι
/ A lane in the district of Fener



Ο Musa Dagdeviren, σεφ του Ciya Sofrasi
/ Musa Dagdeviren, chef at Ciya Sofrasi

χωρίζουν είναι το kuzu haslama (βραστό αρνάκι με ελαφριά σος λεμονιού) και το ντονέρ με ρύζι. Για menemen (αυγά σε διάφορες παραλλαγές: με παστράμι, με κιμά ή με κοτόπουλο) οι ντόπιοι προτιμούν την ιστορική **Lades Menemen** (Sadri Alisik Sk. 11) κοντά στην Ιστικλάλ.

Ο πρωτοπόρος σεφ Musa Dagdeviren (που έγινε και διεθνώς γνωστός όταν η τηλεοπτική σειρά Chef's Table του αφιέρωσε ένα ολόκληρο επεισόδιο) έχει σχεδιάσει στο **Ciya Sofrasi** (Guneslibahce Sk. 43, τηλ. 216-33.03.190) στο Kadikoy ένα συναρπαστικό γαστρονομικό μωσαϊκό με παραδοσιακές συνταγές από κάθε γωνιά της Τουρκίας, αναβαθμίζοντας την κατηγορία των lokanta και διευρύνοντας τόσο το ωράριο (λειτουργεί αδιάλειπτα όλη ημέρα) όσο και το πελατειακό κοινό. Τα πιάτα αλλάζουν ανάλογα με την εποχή (όπως το αρνί με κυδώνι και χυμό ρόδι ή τα Visneli Kofte – αρνίσια κεφτεδάκια σε σος από λιαστά βύσσινα), ενώ σερβίρει και περισσότερες από πενήντα παρασκευές κεμπάπ. Παραλλαγή των lokanta αποτελούν τα meyhane, παραδοσιακά τουρκικά εστιατόρια που σερβίρουν αλκοόλ (κρασί, αράκ και μπίρα) μαζί με μεζέδες.

Απολύτως απαραίτητη η επίσκεψη στο **Asmali Cavit** (Asmali Mescit Cd. 16/D, τηλ. 212-29.24.950), που διατηρεί την παλαιάς κοπής γοητεία του και έχει θαμώνες κυρίως από τον χώρο της διανοήσης και των εικαστικών. Βιτρίνα με εκπληκτικούς κρύους μεζέδες (κριταμοσαλάτα, λακέρδα, φάβα κ.ά.), κορυφαίο ψητό ψάρι και σπεσιαλιτέ το yaprak ciger (συκώτι με κρεμμύδια). Αριστουργηματικό και το **Balat Sahil Restoran** (Murselpasa Cd. 245, τηλ. 212-52.56.185), μια σάλα διακοσμημένη με κάδρα με παλιές φωτογραφίες, βιτρίνα με τα κομψοτεχνήματα της κουζίνας (ελαφρώς παστή σαρδέλα, γεμιστά κρεμμύδια με ρύζι, μελιτζάνες με γιαντούρι) και απίθανα ψημένο ψάρι (καλκάνι, ζαργάνες, μπαμπούνα, παλαμίδες).

STREET FOOD: ΚΕΜΠΑΠ, ΚΟΚΟΡΕΤΣΙΑ ΚΑΙ ΣΙΜΙΤΙΑ

Στους αμέτρητους πάγκους και στα κιόσκια της πόλης μπορεί να βρει κανείς ντονέρ, κεμπάπ, κοκορέτσι, simit (κουλούρια), τουρσιά, γκιουζλεμέδες, balik-ekmek (σάντουιτς με ψάρι), dondurma (παγωτό), λαχματζούν και pide, πίτα σε σχήμα βάρκας με γέμιση τυρί (peynirli) ή κιμά (kiymali) μεταξύ άλλων.

Το –κατά γενική ομολογία– καλύτερο ντονέρ στην πόλη φτιάχνει το μικροσκοπικό **Karadeniz Doner** (Mumcu Bakkal Sk. 6) στο Besiktas, με ουρές να σχηματίζονται για να δοκιμάσουν το εξαιρετικό κρέας που κόβεται πάντα επιτόπου και μπαίνει σε δικό τους χειροποίητο ψωμάκι-πίτα. Μοναδική εμπειρία και η εκδοχή του κεμπάπ της Μπούρσα, με την αυθεντικότερη ίσως εκδοχή στην Κωνσταντινούπολη να σερβίρεται στο **Bursa Garaj Kebap** (2 Levent Mahallesi, Hanimeli Sk.). Εδώ το κρέας ψήνεται σε γύρο στα κάρβουνα, κόβεται σε λεπτά φύλλα, μπαίνει στο πιάτο με πολύ ντομάτας, ελαφρύ γιαντούρι στην άκρη και περιχύνεται με καυτό βούτυρο. Στην κατηγορία των ocakbası (ψητοπωλεία με μεγάλη σκεπαστή, μπρούντζινη ψησταριά στο κέντρο) ξεχωρίζει το **Adana Ocakbası** στο Kurtulus (Baysungur Sk.

men (11 Sadri Alisik Sk.), close to Istiklal, for menemen – egg-based dishes with pastrami, mince or chicken.

At **Ciya Sofrasi** (43 Guneslibahce Sk., tel. 216-33.03.190) in Kadikoy, pioneering chef Musa Dagdeviren, who gained international fame after the Netflix TV series Chef's Table dedicated an entire show to him, has put together an exciting gastronomic mosaic of traditional dishes from all over Turkey. In doing so, he has upgraded the lokanta to a more sophisticated level and also expanded this type of eatery's usual business hours – to all-day opening – and customer base. Dishes here vary depending on the season and can include lamb with quince and pomegranate juice, or visneli kofte, lamb meatballs with a sun-dried sour cherry sauce. The place also serves over 50 types of kebab.



Λεωφόρος Ιστικλάλ / Istiklal Avenue

The meyhane, a variation of the lokanta, are traditional Turkish restaurants offering alcoholic beverages (wine, arak and beer) with meze dishes. A visit to **Asmali Cavit** (16/D Asmali Mescit Cd., tel. 212-29.24.950), a place of old-fashioned charm frequented by intellectuals and artists, is absolutely essential. Food selections, displayed in a front-window cabinet, include sensational cold meze dishes such as samphire salad, lakerda (pickled bonito) and fava dip; top-quality grilled fish; and yaprak ciger (liver with onion), the spot's specialty. Also marvellous, **Balat Sahil Restoran** (245 Murselpasa Cd., tel. 212-52.56.185) features a dining room adorned with old framed photographs. Its front window displays delicacies such as mildly cured sardines, stuffed onions with rice, aubergine with yoghurt and superbly grilled fish – brill, garfish, striped red mullet and bonito.

STREET FOOD: KEBAB, KOKOREC, SIMIT BREAD RINGS

Doner kebab, other kebabs, kokorec (intestine-wrapped seasoned



Ο Yilmaz Ozturk, σεφ του Murver
/ Yilmaz Ozturk, chef of Murver



Ψητοπωλείο Zubeyir Ocakbasi
/ The grill house Zubeyir Ocakbasi



Ο Mehmet Gurs, σεφ του Mikla
/ Mehmet Gurs, chef at Mikla



Ψητοπωλείο Karadeniz Doner
/ The grill house Karadeniz Doner



Εστιατόριο Asmali Cavit
/ The restaurant Asmali Cavit



2/D), με σπεσιαλιτέ το αριστουργηματικό πικάντικο Adana kebab. Εξαιρετικό και το **Zubeyir Ocakbasi** (Bekar Sk. 28), στο Beyoglu, του διάσημου ψήστη Zubeyir. Από την ψησταριά του βγαίνουν κορυφαία κεμπάπ, tarak (αρνίσια παϊδάκια) και cop sis (σούβλα με αρνίσια κομμάτια κρέατος). Πολύ ιδιαίτερο το **Sehzade Cag Kebab** (Hoca Pasa Sk. 6), που ειδικεύεται στο cag kebab –ντονέρ που ψήνεται στα κάρβουνα οριζόντια–, τεχνική από το Ερζερούμ της ανατολικής Τουρκίας. Ακριβώς απέναντι, στο **Meshur Filibe Koftecisi** (Hoca Pasa Sk. 3), θα βρείτε ίσως τα καλύτερα κεφτεδάκια στην πόλη, ενώ λίγα μέτρα πιο κάτω καταπληκτικά pide (με κιμά, παστουρμά, καβουρμά ή τυρί) στο **Hocapasa Pidecisi** (Hoca Pasa Sk. 11).



Για κοκορέτσι, κορυφαία επιλογή είναι το **Ozzie's Kokorec** (General Yazgan Sk. 3B) του Oguzhan Sayi, ο οποίος κληρονόμησε την τέχνη και την επιχείρηση από τον πατέρα του, θρυλικό ψήστη της Κωνσταντινούπολης, Ali. Το κοκορέτσι του, με τη γήινη, καπνιστή γεύση, φτιάχνεται μόνο από εντόστια αρνιού, τα οποία τυλίγονται στο χέρι με αρνίσια γλυκάδια.

Το καλύτερο λαχματζούν σερβίρει το **Tatbak Lahmacun** (Akkavak Sk. 38/B), ένα κλασικό αστικό εστιατόριο που λειτουργεί από το 1960 στο Nisantasi. Απίθανα ψημένο φύλλο και υψηλής ποιότητας αρνίσιοι κιμάς. Εξαιρετικό και το λαχματζούν στο –πιο λαϊκής ατμόσφαιρας– **Oz Kilis** (Bedrettin Simavi Sk. 5/A) στη γειτονιά του Fatih, που ειδικεύεται και σε μια πιο σκορδάτη εκδοχή του.

Για τα περίφημα σιμίτια (πολίτικα κουλούρια με το χαρακτηριστικό καστανό χρώμα, αποτέλεσμα της προσθήκης πετιμεξίου) αναζητήστε το μικρό ιστορικό παραδοσιακό αρτοποιείο **Galata Simitcisi** (Mumhane Cd. 47/A) στο Karakoy, που μένει ανοιχτό μέχρι αργά το απόγευμα.

Τη νέα εποχή του τουρκικού street food εγκαινίασε ο Kaan Sakarya (πρώην σεφ του κορυφαίου fine-dining εστιατορίου της πόλης Nicole) με τον επίσης σεφ Derin Aribas, με το **Basta** (Sakiz Sk. 1, τηλ. 216-41.40.865), ένα μικρό μοντέρνο εστιατόριο στο Kadikoy, που σερβίρει μια πιο εξελιγμένη μορφή του κλασικού durum (τυλιχτά σάντουιτς) με επιμονή στην πρώτη ύλη – κορυφαία επιλογή το sucuk durum, με χειροποίητο αρνίσιο πικάντικο λουκάνικο και χούμους.

offal), simit (bread rings), pickles, gozleme (fried cheese pies), balik ekmek (fish sandwiches), dondurma mastic ice cream, lahmacun pizza, and pide, small boat-shaped pies topped with cheese (known as peynirli) or mince (known as kiymali) are among Istanbul's street-food selections. It's generally agreed that pint-sized **Karadeniz Doner** (6 Mumcu Bakkal Sk.) in Besiktas makes the city's best doner kebab. Long queues form outside of customers waiting to try it; the exceptional meat is cut up on the spot and served in homemade pita bread. Head to **Bursa Garaj Kebab** (2 Levent Mahallesi, Hanimeli Sk.) for arguably the most authentic Bursa variation of the kebab in Istanbul. The finely sliced meat, covered with sizzling melted butter, is placed on a plate with tomato paste and light yoghurt on the side.

A standout place among the ocakbasi eateries (grill houses with large brass-hooded charcoal barbecues in the centre), **Adana Ocakbasi** in Kurtulus (2/D Baysungur Sk.) serves splendidly spicy Adana kebab as its specialty. **Zubeyir Ocakbasi** (28 Bekar Sk.), located in Beyoglu and run by Zubeyir, a deft hand at the grill, is also exceptional, serving kebab, tarak (lamb chops) and cop sis (skewered lamb meat pieces). **Sehzade Cag Kebab** (6 Hoca Pasa Sk.) specialises in cag kebab, horizontally barbecued doner, based on a technique from Erzurum in the east of the country. Located directly opposite, **Meshur Filibe Koftecisi** (3 Hoca Pasa Sk.) serves arguably the city's best meatballs, while, just metres down the road, exceptional pide with mince, pastirma (seasoned, dried cured meat), kavurma (sautéed meat) and cheese are served at **Hocapasa Pidecisi** (11 Hoca Pasa Sk.)

For kokorec, **Ozzie's Kokorec** (3B General Yazgan Sk.) – run by Oguzhan Sayi, who inherited his skills and enterprise from his father,

Η Αγία Σοφία / Hagia Sophia





Η ψαραγορά του Beyoğlu
/ Beyoğlu Fish Market



Η Πύλη των Χαιρετισμών στο ανάκτορο Τοπ Καπί
/ Gate of Salutation, Topkapı Palace



Παστουρμάς στο Cankurtaran Gida
/ Pastirma at Cankurtaran Gida





Εστιατόριο
Aheste
/ The restaurant
Aheste



Το τέμενος Ορτάκιϊ
/ Ortakoy Mosque



Μεγάλο Παζάρι
/ Grand Bazaar



Γλυκωπωλείο Vefa Bozacisi
/ The sweet shop Vefa Bozacisi

Η ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πρωτοπόρος και διασημότερος πρεσβευτής της σύγχρονης τουρκικής γαστρονομίας παγκοσμίως, ο Mehmet Gurs έστησε στο roof garden του ξενοδοχείου The Marmara Pera το **Mikla** (Mesrutiyet Cd. 15, τηλ. 212-29.35.656) και κατάφερε να το βάλει στη λίστα με τα πενήντα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου. Μια μοναδική fine-dining εμπειρία με βαθιές ρίζες στην τοπική παράδοση και αστραφτερές πρώτες ύλες από μικρούς παραγωγούς από όλη την Τουρκία.

Αντίστοιχης λογικής και το **Neolokal** (Bankalar Cd. 11, τηλ. 212-24.40.016), που βρίσκεται εντός του εντυπωσιακού κτιρίου της πρώην τράπεζας Ottoman Bank (που φιλοξενεί πλέον την γκαλερί SALT Galata). Εδώ ο Maksut Askar παρουσιάζει μια κουζίνα των υλικών με σύγχρονες τεχνικές και υποδειγματική εκτέλεση, έχοντας ανοιχτά κανάλια με την παράδοση. Signature πιάτο η δική του εκδοχή του κοκορετσιού και η μοσχαρίσια ουρά μπεγιεντί με τουρσί ντομάτας.

Στις τεχνικές της ανοιχτής φωτιάς βασίζεται το μενού του **Murver** (Kemankes 57-59, τηλ. 212-37.20.750), που βρίσκεται στον τελευταίο όροφο του ξενοδοχείου Novotel, με συγκλονιστική νυχτερινή θέα στον Βόσπορο. Ο σπουδαίος σεφ Yilmaz Ozturk μεγαλουργεί με (σιτεμένα) κρέατα και θαλασσινά (απίθανο το χταπόδι στη χόβολη), αποδομώντας ταυτόχρονα με μαεστρία παραδοσιακές συνταγές της τοπικής κουζίνας. Πολύ καλό cocktail bar στον εξωτερικό χώρο.



Αγορά Kastamonu
/ Kastamonu Market



Κατάστημα μπαχαρικών στην
κλειστόη αγορά Spice Bazaar
/ A spice shop in the Spice Bazaar

Ali, a legendary Istanbul grill expert - is a top choice. Its kokorec, which has an earthy, smoky taste, is prepared using just lamb entrails wrapped, by hand, with lamb intestines.

The best lahmacun is served at **Tatbak Lahmacun** (38/B Akkavak Sk.), a classic and stylish city restaurant that has operated in Nisantasi since 1960. The dough is superbly baked and top-quality lamb mince is used. **Oz Kilis** (5/A Bedrettin Simavi Sk.), a more casual place in the Fatih district, also serves exceptional lahmacun, although its version is heavier on the garlic. For renowned simit bread rings, brown in colour as a result of the grape molasses used in the recipe, seek out **Galata Simitcisi** (47/A Mumhane Cd.), a small historic traditional bakery in Karakoy, open until late in the afternoon.

Kaan Sakarya, a former chef at the city's leading fine-dining restaurant Nicole, and fellow chef Derin Aribas have ushered in a new era for Turkish street food with **Basta** (1 Sakiz Sk., tel. 216-41.40.865), a small modern restaurant in Kadikoy. It serves a more advanced version of the classic durum (sandwich wrap) with emphasis on the quality of the ingredients. Sucuk durum (homemade spicy lamb sausage and humus) is a top choice.

TURKISH CUISINE'S NEW ERA

Mehmet Gurs, a culinary pioneer and the world's best-known ambassador of modern Turkish gastronomy, has set up **Mikla** (15 Mesrutiyet Cd., tel. 212-29.35.656) on the roof garden of the hotel Marmara Pera. This establishment, which has earned a top 50 ranking on a world's-best-restaurants list, offers a unique fine-dining experience that is deeply rooted in local tradition and relies on impeccable ingredients

Ο Civan Er, επίσης από τους πρωτοπόρους του λανσαρίσματος της νέας τουρκικής κουζίνας, έχει στήσει στο **Yeni Lokanta** (Kumbaraci Yks. 66, τηλ. 212-29.22.550), έναν καταπληκτικό φουτουριστικά ρετρό χώρο και ένα μενού που αναδεικνύει την ποιότητα της πρώτης ύλης με πιάτα όπως η σαλάτα κουσκούς με βύσσινα και μελάσα από σουμάκ και πράσινα φασόλια με «καμένο» πρόβειο γιαούρτι. Πολύ ενδιαφέρουσα λίστα κρασιών, με ετικέτες από τον τουρκικό αμπελώνα.

Σε μια ήσυχη και ανερχόμενη περιοχή (Resitpasa) εκτός κέντρου, το μπιστρό **Aman da Bravo** (Emirgan Sk. 20, τηλ. 212-27.71.516) έχει μια πολύ γοητευτική new bohemian αύρα και αψεγάδιαστη τεχνική στην κουζίνα, επιχειρώντας με επιτυχία ένα πολύ ενδιαφέρον κράμα νέας τουρκικής και νέας ευρωπαϊκής κουζίνας. Εξαιρετικά επιτυχημένη η καπνιστή παλαμίδα με πουρέ μήλου, καθώς και το ψητό κουνουπίδι με μοσχαρίσιο κιμά και αυγό τηγανητό.

Ολοκαίνουργια άφιξη το **Araka** (Kapali Bakkal Sk. 8, τηλ. 212-22.37.223), στο Yenikoy, της σεφ Pinar Tasdemir, γνωστής από τη θητεία της στο Changa. Ένα πανέμορφο μικρό εστιατόριο με λίγα τραπέζια και ατμόσφαιρα μοντέρνου κεντροευρωπαϊκού μπιστρό. Σπουδαία σύγχρονη τουρκική κουζίνα – εκπληκτική καπνιστή παλαμίδα με κέιλ και αρνί στο ταντούρι.

Εντός του εντυπωσιακού εμπορικού κέντρου Kanyon έχει την έδρα του το **Gram** (Buyukdere Cd. 185, τηλ. 212-24.31.048) της εξαιρετικής σεφ Didem Senol, ένα πολύ ενδιαφέρον μπιστρό, με μενού που βασίζεται αυστηρά στις εποχιακές βιολογικές πρώτες ύλες και επιχειρεί με επιτυχία μια ιδιότυπη μείξη ευρωπαϊκής κουζίνας με σύγχρονες εκδοχές της τουρκικής. Signature πιάτα η σούπα με αρνίσιο πατσά και τα γιουβαρλάκια αυγολέμονο.

Απολύτως απαραίτητη η επίσκεψη στο **Aheste** (Mesrutiyet Cd. 107/F, τηλ. 212-24.32.633) στο Beyoglu, που συνδυάζει ιδανικά την ατμόσφαιρα ενός βερολινέζικου μπιστρό, την κουζίνα της νοτιοανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, καθώς και το γαστρονομικό έθιμο του μεζέ. Μικρά πιατάκια για τη μέση με τα μαριναρισμένα σουβλάκια αρνιού, φαλάφελ, τηγανητό μοσχαρίσιο συκώτι με κρεμμύδια και σουμάκ, και καλαμάρι με χούμους. Τζαζ στα ηχεία και μπαρ με εξαιρετικά κοκτέιλ.

ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΨΑΡΟΦΑΓΙΑ

Κορυφαίο εστιατόριο για ψάρι είναι το **Kiyi** (Haydar Aliyev Cd. 186/A, τηλ. 212-26.20.002) στην παραλιακή περιοχή Tarabya, που «παίζει» σε πολύ υψηλό επίπεδο από το 1964. Διώροφη σάλα διακοσμημένη με δεκάδες έργα τέχνης, ψαριέρα με αστραφτερή πρώτη ύλη και αψεγάδιαστο ψήσιμο. Σπεσιαλιτέ ο ταραμάς, το ψητό γοφάρι, αλλά και το τηγανητό συκώτι.

Κρυμμένο μυστικό μεταξύ των ντόπιων ψαροφάγων είναι η μεσημεριανή εκδοχή του **Tarihi Karakoy Balikcisi** (Kurekciler Kapisi Sk. 45, τηλ. 212-24.34.080), που βρίσκεται στον πρώτο όροφο του γνωστού εστιατορίου και διαθέτει μικρό μενού με λίγα ψάρια ημέρας και υποδειγματικό ψήσιμο. Φοβερή ψαρόσουπα, λαβράκι στη λαδόκολλα και παλα-



from small-scale producers around Turkey.

A similar-minded spot, **Neolokal** (11 Bankalar Cd., tel. 212-24.40.016) is located in an impressive former Ottoman Bank building, which also houses the gallery SALT Galata. Maksut Askar presents a cuisine prepared using modern techniques and executed in an exemplary fashion while still staying in touch with traditional ways. His kokorec and his beef tail begendi (aubergine puree) with pickled tomatoes are the signature dishes.

On the top floor of the hotel Novotel, with a sensational night-time view of the Bosphorus, **Murver** (57-59 Kemanekes, tel. 212-37.20.750), has a menu based on open-fire techniques. Its splendid chef, Yilmaz Ozturk, who works wonders with tender, matured meat and with seafood, including incredible octopus prepared on embers, also masterfully deconstructs local recipes. Murver also has a fine outdoor cocktail bar. Civan Er, another pioneer of new Turkish cuisine, has set up **Yeni Lokanta** (66 Kumbaraci Yks., tel. 212-29.22.550), a fabulous futuristic-retro space with a menu highlighting the quality of the ingredients. Dishes include couscous salad with sour cherries and molasses made with sumac as well as green beans with smoked sheep's yoghurt. The wine list, featuring Turkish wines, is very interesting.

Located in Resitpasa, a quiet, up-and-coming area outside the city centre, the **Aman da Bravo** bistro (20 Emirgan Sk., tel. 212-27.71.516), with its charming new-bohemian aura and flawless culinary techniques, is successfully developing a fascinating blend of new Turkish and new European cuisines. Its smoked bonito with apple puree, as well as the grilled cauliflower with beef mince and fried egg, has proven extremely successful.

A brand-new arrival in Yenikoy, **Araka** (8 Kapali Bakkal Sk., tel. 212-22.37.223) is run by chef Pinar Tasdemir, who gained her fame through a stint at Changa. A delightful little restaurant with few tables, it has the ambience of a modern central European bistro. It serves superb modern Turkish cuisine, including exquisite smoked bonito with kale as well as lamb roasted in a tandoor oven.

Located in the impressive Kanyon shopping centre, **Gram** (185 Buyukdere Cd., tel. 212-24.31.048), run by exceptional chef Didem Senol, is a fascinating bistro with a menu strictly shaped around seasonal organic ingredients. It is successfully blending a unique mix of European cuisine and modern Turkish culinary ways. The lamb tripe soup and the yuvarlak meatball soup in lemon sauce are its signature dishes. A visit to **Aheste** (107/F Mesrutiyet Cd., tel. 212-24.32.633) in Beyoglu – which combines the atmosphere of a Berlin bistro with southeast Mediterranean and Middle East cuisine as well as the meze tradition – is always rewarding. Its small sharing dishes include mar-

Αρτοποιείο Galata Simitçisi
/ The bakery Galata Simitçisi



Η θέα προς τον Πύργο του Γαλατά από τον Βόσπορο
/ The view to Galata Tower from the Bosphorus



Kronotrop Roastery



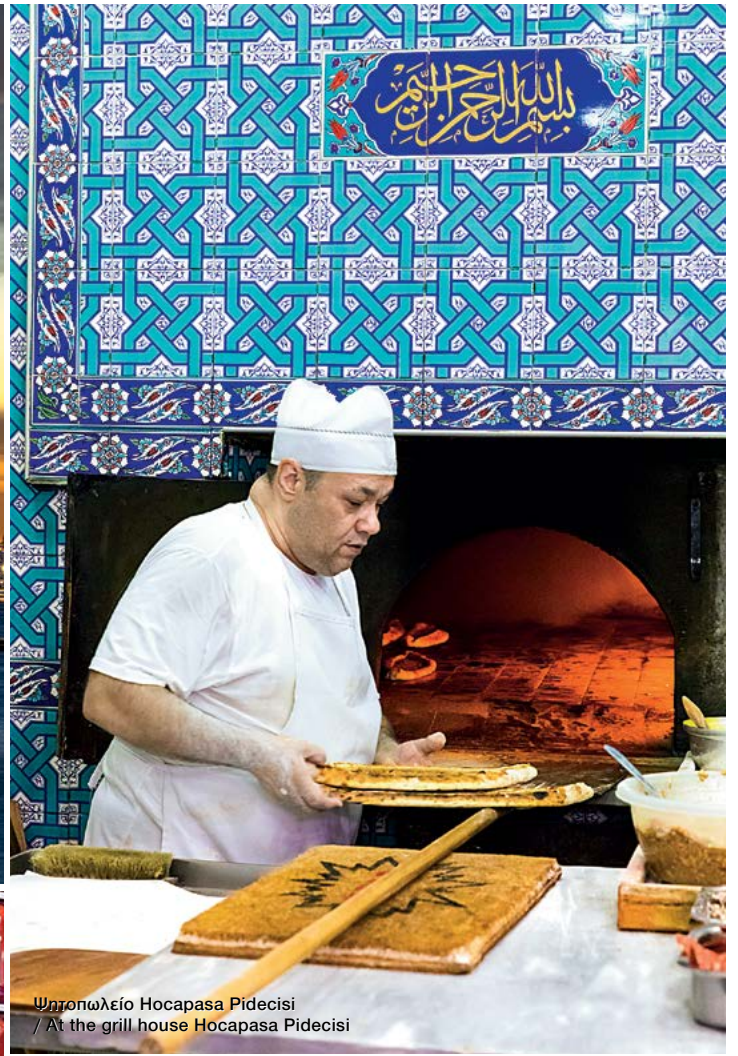
Ζαχαροπλαστείο Koskeroglu Baklava
/ The confectionery store
Koskeroglu Baklava



Εσπιατόριο Yeni Locanta
/ The restaurant Yeni Locanta



Ο Πύργος του Λεάνδρου
ή Πύργος της Κόρης
/ Leander's Tower (or the
Maiden's Tower)



Ψητοποιείο Hocapasa Pidecisi
/ At the grill house Hocapasa Pidecisi



Το τουροσάδικο Ariogullari Petek Tursulari
/ Pickled products at Ariogullari Petek Tursulari

Κουλουριζής κοντά στη γέφυρα του Γαλατά
/ A vendor of simit (bread rings) near the Galata Bridge



Η γέφυρα του Γαλατά και στο βάθος ο Πύργος του Γαλατά
/ Galata Bridge with Galata Tower in the background



μίδα ψητή. Το καλύτερο ψητό καλκάνι σερβίρει το **Balikci Kahraman** (Iskele Cd. 15, τηλ. 212-24.26.448) στην περιοχή Rumeli Kavagi.

ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Για χειροποίητο παραδοσιακό μπακλαβά με φιστίκι και βούτυρο θα πάτε στο φημισμένο ζαχαροπλαστείο **Karakoy Gulluoglu** (Mumhane Cd. 63), με παράδοση από το 1820, αλλά και στο γειτονικό **Koskeroglu Baklava** (Mumhane Cd. 2/3), το οποίο φτιάχνει και σπουδαίο fistikli burma (μπακλαβαδάκι με φιστίκι) και burma kadayifi (κανταϊφάκια με φιστίκι). Για παγωτό με φρέσκο γάλα και φρέσκα φρούτα στο **Damla Dondurma** (Kurtulus Cd. 110/A) στο Ferikoy, που θεωρείται ένα από τα καλύτερα παγωτατζήδικα σε όλη την Τουρκία. Διάσημο για την boza (μη αλκοολούχο ποτό που φτιάχνεται με κεχρί που έχει υποστεί ζύμωση, νερό και ζάχαρη, και γαρνίρεται με στραγάλια) και αριστούργημα ρετρό διακόσμησης είναι το **Vefa Bozacisi** (Vefa Cd. 66), με ιστορία από το 1876. Για tavuk gogsu (γλυκιά πουτίγκα από γάλα και στήθος κοτόπουλου), που αποτελούσε σταθερά το αγαπημένο γλυκό των σουλτάνων της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, στο ιστορικό **Ozkonak Lokantasi** (Akarsu Cd. 46/B) στο Cihangir.

ΟΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Μία από τις πιο πολυσύχναστες αγορές είναι η ιστορική ψαραγορά στο Beyoglu, ένα συναρπαστικό μωσαϊκό με ιχθυοπωλεία, εστιατόρια, μπαρ και εμπορικά καταστήματα. Αναζητήστε το πολύχρωμο «τουρσάδικο» **Ariogullari Petek Tursulari** (Dudu Odalari Sk. No:1/D), με μεγάλη ποικιλία σε τουρσιά, που σερβίρει και ένα ρόφημα από τα «νερά» των τουρσιών. Επίσης, το ιστορικό ζαχαροπλαστείο **Uc Yildiz** (Dudu Odalari Sk. 7) για καταπληκτικές χειροποίητες μαρμελάδες και χαλβά, όπως και το **Resat Balik Market**

inated lamb souvlaki, falafel, fried beef liver with onions and sumac, and calamari with humus. Jazz plays in the background and the bar serves exceptional cocktails.

BEST FISH DISHES

A leading place for fish dishes, **Kiyi** (186/A Haydar Aliyev Cd., tel. 212-262.00.02), located in the seaside Tarabya area, has maintained very high standards since opening in 1964. Featuring a two-storey dining area adorned with dozens of artworks, this fish eatery relies on top-quality ingredients, which it grills to perfection. The tarama salad, the grilled bluefish and the fried liver are all specialties. A hidden secret among local fish enthusiasts, the daytime version of **Tar-ihni Karakoy Balikcisi** (45 Kurekciler Kapi Sk., tel. 212-24.34.080), located on the first floor, one floor below the renowned restaurant, offers diners a small menu featuring fish of the day, all immaculately grilled. It also serves amazing fish soup, seabass in baking paper and grilled bonito. The city's best grilled brill is served at **Balikci Kahraman** (15 Iskele Cd., tel. 212-24.26.448), in the Rumeli Kavagi district.

CITY SWEETS

For traditional handmade baklava with pistachio and butter, head to the renowned **Karakoy Gulluoglu** confectionery store (63 Mumhane Cd.), whose tradition stretches back to 1820, or the neighbouring **Koskeroglu Baklava** (2/3 Mumhane Cd.), which also makes superb fistikli burma and burma kadayif. For ice cream made using fresh milk and fruit, look out for **Damla Dondurma** (110/A Kurtulus Cd.) in Ferikoy, regarded as one of Turkey's best ice cream shops. **Vefa Bozacisi** (66 Vefa Cd.), whose history dates back to 1876, is renowned for its boza, a non-alcoholic drink made with fermented millet, water and sugar, and garnished with roasted chickpeas. The spot's retro décor is amazing. For tavuk gogsu, a sweet pudding made with milk and chicken breast, known to have been the perennial favourite of the Ottoman sultans, head to the historic **Ozkonak Lokantasi** (46/B Akarsu Cd.) in Cihangir.

(Sahne Sk. Balik Pazari No: 8/B) για λακέρδα και αβογτάραχο. Στην ανακαινισμένη κλειστή αγορά **Spice Bazaar**, το καλύτερο μαγαζί για μπαχαρικά είναι το **Kalmaz Baharat**, ενώ παστουρμά και τουλουμοτύρι θα βρείτε στο **Cankurtaran Gida**, που λειτουργεί από το 1946. Ενδιαφέρον έχει επίσης η σαββατιάτικη βιολογική αγορά στο Ferikoy, όπως και η (επίσης βιολογική) αγορά **Kastamonu** στη γειτονιά Kasimpasa, με μικρούς παραγωγούς κάθε Κυριακή.

ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟΙ ΚΑΦΕΔΕΣ

Από τα πρώτα speciality coffee της Τουρκίας είναι το **Kronotrop**, με τέσσερις επιλογές σε μονοποικιλιακούς καφέδες από εκλεκτές φάρμες του πλανήτη και υποδειγματικές παρασκευές. Το πρώτο κατάστημα άνοιξε στο Cihangir (Firuzaga Cami Sk. 2/B) το 2012, ενώ το πιο πρόσφατο βρίσκεται στο Nisantasi (Prof. Dr. Orhan Ersek Sk. 18). Σε τοπικό κολοσσό του speciality coffee εξελίσσεται το roastery **Petra Roasting Co.**, με καλαισθητά παραρτήματα διάσπαρτα στην πόλη. Αναζητήστε αυτό που βρίσκεται στο Nisantasi (Prof. Dr. Orhan Ersek Sk. 18), με αψεγάδιαστη ρετρό κομψότητα. Δικό του roastery διαθέτει και το **Coffee Department** (Kurkcu Cemesi Sk. 5) στο γραφικό Balat. Υπέροχος ζεστός χώρος με ρετρό διακοσμητικά στοιχεία, εξαιρετικός espresso από single origin καφέ από το Ελ Σαλβαδόρ. Σπουδαία δουλειά κάνει και ο Αμερικανός Martell Mason, ένας από τους ελάχιστους εμπόρους καφέ που εισάγει καφέ στην Τουρκία απευθείας από τις φάρμες. Το **Arabica Trading House** (Bostanbasi Cd. 10) λειτουργεί ως γραφείο της ομώνυμης εταιρείας, αλλά σερβίρει και καφέδες φίλτρου από τα roasteries της πόλης με τα οποία συνεργάζεται. Για παραδοσιακό τουρκικό καφέ απαραίτητη είναι η επίσκεψη στο (κρυμμένο σε ένα μικρό στενό, κάθετο στην Ιστικλάλ) **Mandabatmaz** (Olivia Gecidi 1/A). Ο καφές καβουρδίζεται και κόβεται καθημερινά και φτάνει φρέσκος στο κατάστημα, ενώ η κρέμα του είναι τόσο πυκνή, που ούτε ένα «βουβάλι δεν μπορεί να το διαπεράσει», όπως μαρτυρά και το όνομά του.



COLOURFUL MARKET SCENE

The historic fish market in Beyoglu, a captivating mosaic of fish shops, restaurants, bars and various other stores, is one of the city's most frequented. Look for **Ariogullari Petek Tursulari** (1/D Dudu Odalari Sk.), offering a large range of pickled products and serving a beverage prepared with pickle juices. Other worthwhile spots include the historic confectionery store **Uc Yildiz** (7 Dudu Odalari Sk.), which offers superb homemade marmalades and halva, as well as **Resat Balik Market** (8/B Sahne Sk. Balik Pazari), for skipjack tuna and fish roe. **Kalmaz Baharat** is the best spot for spices at the recently revamped **Spice Bazaar**, an indoor market. Tulum cheese and pastirma may be found at **Cankurtaran Gida**, in business since 1946. The weekend market for organic products in Ferikoy is also interesting, as is Kastamonu, an organic products market in Kasimpasa district that hosts small-scale producers on Sundays.

BEST COFFEE

Kronotrop, one of the first specialty coffee places to emerge in Turkey, offers four single-variety coffee selections from select farms all over the world, as well as exemplary brewing techniques. This venture's first shop opened in Cihangir (2/B Firuzaga Cami Sk.) in 2012, while the most recently launched outlet is located in Nisantasi (18 Prof. Dr. Orhan Ersek Sk.) The **Petra Roasting Co.** is developing into a local specialty coffee giant with tasteful roasteries scattered around the city. Look for the Nisantasi (18 Prof. Dr. Orhan Ersek Sk.) branch, impeccably retro. **Coffee Department** (5 Kurkcu Cemesi Sk.), in the charming Balat area, is also equipped with its own roastery. A splendid place with quaint decor elements, it serves exceptional espresso made with single-origin coffee from El Salvador. American entrepreneur Martell Mason, one of the few coffee merchants importing directly from producers, is doing great work at **Arabica Trading House** (10 Bostanbasi Cd.). The venue operates as an office for the company of the same name and also serves filter coffee from the city roasteries it does business with. For traditional Turkish coffee, **Mandabatmaz** (1/A Olivia Gecidi), down a narrow Istiklal side street, is a good choice. The coffee is roasted and ground daily, while its creamy top is so thick that, as the café's name claims "Not even a bull would sink in it".

In times
of adversity
we stand together

PROGRAM SPONSOR

 **AEGEAN**
A STAR ALLIANCE MEMBER

The devastating fires that swept across forest and residential areas of Eastern and Western Attica turned the lives and dreams of thousands of people into ashes.

Act4Greece immediately launched a €1,500,000 crowdfunding campaign to help restore infrastructures and the natural environment in Mati, Rafina, Kineta and other affected areas. National Bank of Greece, as the implementing agency of the action, has already pledged €1,000,000 to the campaign.

Let's join forces to help the people of Attica heal their wounds and bring life back to the fire-stricken areas.

Donations can be made online at www.act4greece.gr or by money transfer to NBG account no. GR650110080000008000685514 / BIC: ETHNGRAA

Implementing
Agency



NATIONAL BANK
OF GREECE

act4Greece



Ο ναός του Αγίου Πέτρου
/ St. Peter's Church



Erwin Wurm

INGE PRADER

Η ΒΙΕΝΝΗ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΝ

Ο Erwin Wurm, από τους σημαντικότερους γλύπτες της γενιάς του διεθνώς, προτείνει χώρους πολιτισμού, ατμοσφαιρικά καφέs και γαστρονομικές διευθύνσεις στην καρδιά της πόλης του.

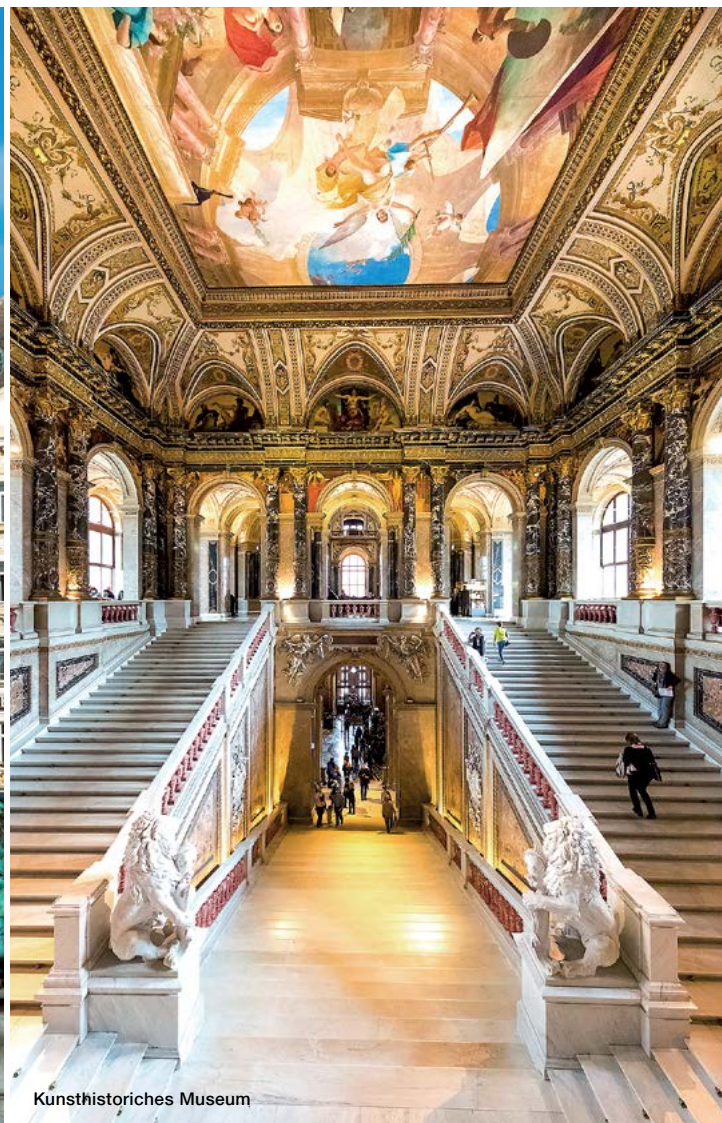
Vienna, city of diverse traditions

Erwin Wurm, one of the foremost sculptors of his generation, proposes cultural outings, atmospheric cafés and gastronomic spots in the heart of his hometown.

Το σιντριβάνι Donnerbrunnen, στη Neuer Markt / Donnerbrunnen Fountain at Neuer Markt



ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ



Kunsthistorisches Museum

Η ΒΙΕΝΝΗ για μένα είναι το σπίτι μου, ο τόπος όπου ζουν οι φίλοι και η οικογένειά μου, οι δρόμοι που με οδηγούν στο στούντιό μου. Είναι μια μαγευτική πόλη με μακρά ιστορία, υπέροχα μουσεία και εξαιρετική παράδοση στον καφέ.

Η ζωή της αυστριακής πρωτεύουσας ήταν πάντα άρρηκτα συνδεδεμένη με την τέχνη. Όταν ήμουν νεότερος, αναμειγνυόμουν πιο ενεργά σε συζητήσεις γύρω από τις κατευθύνσεις της σύγχρονης τέχνης, συχνά σε καλλιτεχνικούς κύκλους. Πλέον απέχω, με ενδιαφέρει περισσότερο η δουλειά μου και συγκεντρώνομαι σε αυτήν. Ωστόσο, μπορώ να δώσω μια συμβουλή: αν κάποιος επιθυμεί να παρακολουθήσει τα διαφορετικά πρόσωπα της Βιέννης και την εξέλιξή της στον 20ό αιώνα, αρκεί να παρατηρήσει τα έργα καλλιτεχνών που έδρασαν εδώ. Οι πίνακες του Έγκον Σίλε και του Γκούσταφ Κλιμτ καθρεφτίζουν τη μετάβαση από την παλιά στη νέα εποχή, τα πρώιμα έργα του Άρνουλφ Ράινερ αντικατοπτρίζουν την πόλη στη μεταπολεμική περίοδο, ο Φραντς Βεστ μεταφέρει στο έργο του την ατμόσφαιρα των '70s και των '80s, ενώ η σπουδαία Μαρία Λάσνιγκ αποτυπώνει τη δεκαετία του '90.

Από τα αγαπημένα μου σημεία στην πόλη είναι το ιστορικό κέντρο, με την ιδιαίτερη μείξη αρχιτεκτονικών ρυθμών, από τον βιεννέζικο κλασικισμό έως τους μπαρόκ κήπους και τα αρ νουβό διακοσμητι-

VIENNA is my home; it's the place where my friends and family reside, it's the roads that lead me to my studio. It is a captivating city with a long history, superb museums and an exceptional coffee tradition.

Life in the Austrian capital has always been inextricably linked with art. When I was younger, I was more actively involved in discussions concerning contemporary art trends, and frequented artistic gatherings. Nowadays, I stay away; I'm more interested in my work. However, I can offer one piece of advice: If one is interested in observing the various faces of Vienna and the city's evolution during the 20th century, one only needs to see the work of artists who were active here. The paintings of Egon Schiele and Gustav Klimt reflect the transition from the old to the new era; the early work of Arnulf Rainer reflects the city during the postwar period; Franz West conveys the atmosphere of the 1970s and 80s through his work; while the superb Maria Lassnig captures the 1990s.

The historic centre, featuring a unique mix of architectural styles, from Viennese classicism to baroque gardens and art nouveau ornamental elements, is one of my favourite areas. Another is Ringstrasse, not only for its imposing mid-19th-century public buildings that dom-



Café Prueckel



Belvedere Museum

κά στοιχεία. Επίσης, η Ringstrasse, όχι μόνο για τα επιβλητικά δημόσια κτίρια των μέσων του 19ου αιώνα που δεσπόζουν κατά μήκος της κυκλικής λεωφόρου, αλλά και για τα κτίσματα του 16ου αιώνα που κρύβονται στους παράλληλους δρόμους της. Μου αρέσει επίσης η Leopoldstadt, μια γειτονιά κοντά στο κέντρο με πολυπολιτισμικό χαρακτήρα, ωραία εστιατόρια και πολλά μπαρ. Ένα μέρος που προτείνω ανεπιφύλακτα στην περιοχή είναι το Mochi (www.mochi.at), για το εκπληκτικό του σούσι και τη χαλαρή ατμόσφαιρα. Άλλες επιλογές για φαγητό είναι το ιταλικό Fabio's (www.fabios.at), με εξαιρετικές προτάσεις στο μενού, όπως και το επίσης ιταλικό Bacco (Margaretenstrasse 25), στο οποίο δεν υπάρχει συγκεκριμένος κατάλογος, αλλά κάθε μέρα σερβίρονται διαφορετικά πιάτα. Μια ωραία ιδέα για να δοκιμάσετε την αυστριακή κουζίνα είναι και το Café Engländer (Postgasse 2), όπως και το Café Anzengruber (Schleifmühlgasse 19). Οι θαμώνες διαφημίζουν το σνίτσελ του!

Για ένα ποτήρι κρασί ή μια αυθεντική Sacher-Torte, το φημισμένο βιεννέζικο επιδόρπιο με σοκολάτα, μπορείτε να επιχειρήσετε να κλείσετε τραπέζι στο Sacker-Eck, απέναντι από την Όπερα. Η θέα της από τον πρώτο όροφο θα απογειώσει την εμπειρία.

Για καφέ, θα σας πρότεινα το Café Prueckel (www.prueckel.at). Η διακόσμηση θα σας μεταφέρει στα '50s, όμως το συγκεκριμένο, ατμοσφαιρικό café χρονολογείται πολύ νωρίτερα, αφού άρχισε να υποδέχεται κόσμο το 1904. Μια καλή πρόταση είναι και το ιστορικό Café Bräunerhof, αγαπημένο στέκι του συγγραφέα Thomas Bernhard.

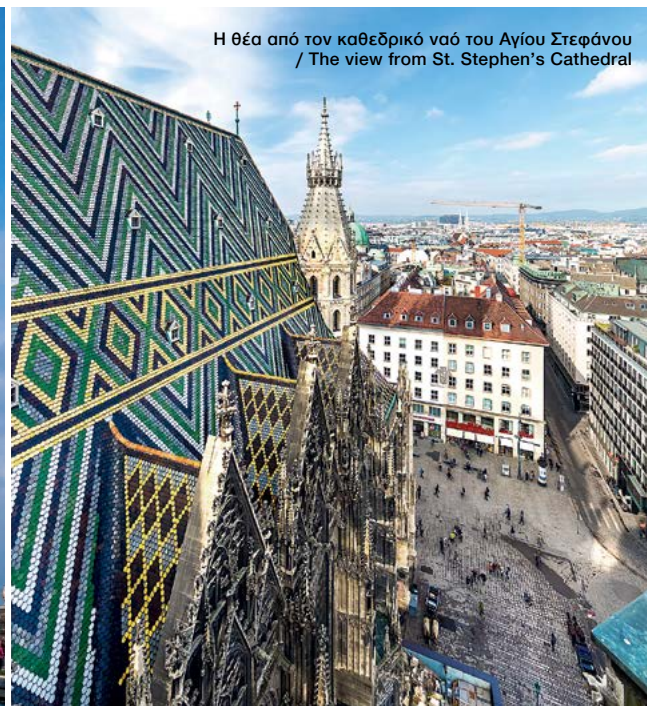
inate the circular avenue, but also the 16th-century buildings hidden on parallel streets. I also like Leopoldstadt, a district close to the city centre with a multicultural character, nice restaurants and lots of bars. I strongly recommend Mochi (www.mochi.at) in this area, for its sensational sushi and relaxed atmosphere.

Other dining options here include Fabio's (www.fabios.at), featuring exceptional selections on its menu, as well as Bacco (Margaretenstrasse 25); this is also an Italian spot, but one without a fixed menu, instead offering different dishes each day. Café Engländer (2 Postgasse) is a good option for trying Austrian cuisine, as is Café Anzengruber (19 Schleifmühlgasse), whose regulars rave about its schnitzel!

For a glass of wine or authentic Sacher-Torte, the renowned Viennese chocolate dessert, visitors can make a reservation at Sacher-Eck, opposite the Opera. The view of the imposing building from the first floor will further elevate the experience.

For coffee, I recommend Café Prueckel (www.prueckel.at). Its décor will take you back to the 1950s, but, in actual fact, this atmospheric café dates back further than that; it was established in 1904. The historic Café Bräunerhof, once frequented by the writer Thomas Bernhard, is also a good proposal.

For drinks, don't miss taking your place at the bar of the renowned Loosbar American Bar (www.loosbar.at), which celebrates 110 years of operation this year. Barfly's (33 Esterhazygasse), another



Η θέα από τον καθεδρικό ναό του Αγίου Στεφάνου / The view from St. Stephen's Cathedral

Για ποτό, μην παραλείψετε να σταθείτε στην μπάρα του διάσημου Loosbar American Bar (www.loosbar.at), που φέτος συμπληρώνει 110 χρόνια λειτουργίας. Ένα μπαρ που επίσης μου αρέσει είναι το Barfly's (Esterhazygasse 33) στη γειτονιά μου, με εντυπωσιακή λίστα από εκλεκτές ουίσκι.

Δεν είμαι ειδικός στο να δώσω συμβουλές για αγορές, καθώς προτιμώ συνήθως μικρά second-hand καταστήματα. Αλλά μπορώ να προτείνω χωρίς δισταγμό κάποια βιβλιοπωλεία. Να επισκεφθείτε το Morawa (www.morawa-buch.at) με εκδόσεις και περιοδικά από όλο τον κόσμο, όπως και το διάσημο Antiquariat Nebahay (www.nebehay.at), που συγκεντρώνει παλιούς και σπάνιους τίτλους. Ο χώρος λειτουργεί επίσης ως art shop και γκαλερί, με ιστορία από το 1947 και πραγματικούς θησαυρούς. Η Βιέννη διαθέτει αμέτρητες επιλογές σε μουσεία, καλύπτοντας όλη την ιστορία της τέχνης μέχρι τις μέρες μας. Ξεχωρίζω το Leopold Museum, με τη μεγαλύτερη συλλογή έργων του Έγκον Σίλε και ενδιαφέρουσα εκθεσιακή δραστηριότητα, το Albertina, το Kunsthistorisches Museum, με εντυπωσιακές συλλογές από κάθε περίοδο της ευρωπαϊκής και της παγκόσμιας ιστορίας, το Belvedere Museum, με έργα από τον Μεσαίωνα μέχρι τον 20ό αιώνα και τη μεγαλύτερη συλλογή έργων του Κλιμτ, καθώς και το Belvedere 21, με έμφαση στη μοντέρνα και στη σύγχρονη αυστριακή τέχνη.

Info: Έκθεση με σχέδια του Erwin Wurm φιλοξενείται στο Albertina Museum έως τις 10/02.

favourite bar of mine, which is located in my neighbourhood, offers an impressive wine list. Smoking is permitted here.

I'm no expert on offering shopping advice as I usually prefer small second-hand shops, but I can recommend, without any hesitation, certain bookstores. Do visit Morawa (www.morawa-buch.at), stocked with publications and magazines from all over the world, as well as the celebrated Antiquariat Nebahay (www.nebehay.at). Also an art shop and gallery, this place, whose history dates back to 1947, has some real gems in the form of old and rare titles.

Vienna offers countless museums covering the entire history of art, right up to the present. I'll point out the Leopold Museum, featuring the biggest Egon Schiele collection and interesting exhibits; the Albertina; the Kunsthistorisches Museum, home to impressive collections that represent all periods of European and world history; the Belvedere Museum, with artwork dating from the Middle Ages to the 20th century, including the biggest Klimt collection in the world; and the Belvedere 21, which showcases modern and contemporary Austrian art.

Info: The Albertina Museum is hosting an exhibition of Erwin Wurm drawings until 10/02.





Η Δημοτική Βιβλιοθήκη «Χρήστος Παυλίδης» (αριστερά) και το Αρχοντικό Καλούδη-Κουγιουμτζόγλου (δεξιά)
/ The "Christos Pavlidis" Municipal Gallery (left) and the Kaloudi-Kougioumtzoglou Mansion (right)

ΞΑΝΘΗ: Η ΠΟΛΗ ΜΕ ΤΑ ΧΙΛΙΑ ΧΡΩΜΑΤΑ

Με έναν από τους μεγαλύτερους κατοικημένους παραδοσιακούς οικισμούς στην Ελλάδα και με μοναδική αύρα εκλεπτυσμένης αισθητικής και κουλτούρας, η Ξάνθη είναι μία από τις ομορφότερες πόλεις της Θράκης και αποτελεί ιδανικό ορμητήριο για περιηγήσεις στη γύρω περιοχή.

Η εκκλησία του Αγίου Βλασίου στην Παλαιά Πόλη
/ The Church of Agios Vlasios in the Old Town



Xanthi, a city of a thousand colours

With the thriving traditional district known as the Old Town at its centre and an incredible air of sophistication and culture throughout the city, Xanthi is one of the prettiest places in Thrace and a perfect spot from which to explore the broader area.

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

ΤΙ ΝΑ ΔΕΙΤΕ

Μια μοναδική συλλογή από αντικείμενα καθημερινής χρήσης, κοσμήματα, πίνακες ζωγραφικής, φωτογραφίες, αλλά και πλούσια συλλογή ενδυμασιών και υφαντών φιλοξενεί το **Λαογραφικό Μουσείο Ξάνθης** (Αντίκα 7), ιδανική αφετηρία για τον επισκέπτη που θέλει να γνωρίσει την ανθρωπογεωγραφία της πόλης. Στεγάζεται στο Αρχοντικό Κουγιουμτζόγλου, ένα κτίριο της δεκαετίας του 1860 με εκπληκτικές οροφωγραφίες. Το μουσείο έχει στηθεί από την εξαιρετικά δραστήρια ΦΕΞ (Φιλοπρόοδη Ένωση Ξάνθης), η οποία διοργανώνει περισσότερες από 300 εκδηλώσεις ετησίως (ανάμεσα τους το Φεστιβάλ Ανατολικής Μουσικής και το Φεστιβάλ Κλασικής Μουσικής), ενώ για ολόκληρο το 2019 έχει προετοιμάσει πλήθος ιστορικών εκδηλώσεων με αφορμή την επέτειο των 100 χρόνων από την απελευθέρωση της πόλης.

Ανάμεσα στα πανέμορφα αρχοντικά της Παλιάς Πόλης ξεχωρίζουν: η πατρική κατοικία του **Μάνου Χατζιδάκι** (Ελευθερίου Βενιζέλου 17), η οποία αναστηλώθηκε πρόσφατα

WHAT TO SEE

A one-of-a-kind collection of antique everyday items, jewellery, paintings and photographs, along with a rich display of traditional costumes and textiles, are all on display at the **Folk and History Museum of Xanthi** (7 Antika), a perfect starting point for visitors looking to learn more about the culture of the area. The museum is located in the Kougioumtzoglu Mansion - a building dating from 1860 with some marvellous ceiling paintings - and is the work of the very active Progressive Union of Xanthi (FEX), which organises more than 300 different events each year (including festivals celebrating Eastern and Classical music) and has also put together an amazing programme of historical events to mark the centenary of Xanthi's independence from Ottoman rule in 2019.

The Old Town of Xanthi boasts numerous beautiful mansions, foremost among which are: the paternal home of **Manos Hadjidakis** (17 Eleftheriou Venizelou), which was recently renovated and will soon house a cultural space named after the celebrated composer; the **Fokionas Karadimoglou Mansion** (24 Orfeos), a fine example

Wine bar Vino Per Tutti



Οικία Μάνου Χατζιδάκι
/ The home of Manos Hadjidakis



Παζάρι στην πλατεία Εμπορίου
/ The bazaar in Emporion Square



Το Λαογραφικό Μουσείο Ξάνθης
στο Αρχοντικό Κουγιοιμτζόγλου
/ Folk and History Museum
of Xanthi in the
Kougioumtzoglou Mansion



Το Σπίτι της Σκιάς
/ The House of Shadow



και φιλοξενεί τον (υπό διαμόρφωση) πολυχώρο τέχνης «Μάνος Χατζιδάκις»· το **Αρχοντικό Φωκίωνα Καραδήμογλου** (Ορφέως 24), χαρακτηριστικό δείγμα εκλεκτικισμού του Μεσοπολέμου· η **Δημοτική Πινακοθήκη «Χρήστος Παυλίδης»** (Ορφέως και Πινδάρου), ένα κτίριο τυπικού λαϊκού μακεδονικού χαρακτήρα με χαρακτηριστικά σαχνισιά (προεξοχές που μοιάζουν με κλειστά μικρά μπαλκόνια)· το πολυφωτογραφημένο διώροφο αρχοντικό της οικογένειας **Καλούδη-Κουγιουμτζόγλου** στη συμβολή των οδών Ορφέως και Αντίκα· το αρχοντικό του καπνεμπόρου **Στάλιου** (Βασιλέως Κωνσταντίνου και Ελευθερίου Βενιζέλου) με τη χαρακτηριστική καμπυλωτή σκεπή και τα νεοαναγεννησιακά αρχιτεκτονικά στοιχεία· το εκλεκτικιστικής αρχιτεκτονικής αρχοντικό του καπνεμπόρου **Μουσή**, που μέχρι το 2013 στέγαζε το δημαρχείο· το **Σπίτι Πολιτισμού της ΦΕΞ** (Αντίκα 7) όπου διοργανώνονται πολιτιστικές εκδηλώσεις, μαθήματα χορού, κινηματογράφου, φωτογραφίας, μαγειρικής και μουσικής· το αρχοντικό που φιλοξενεί το **Λύκειο Ελληνίδων** (Αγίου Γεωργίου 1)· το υπέροχο νεοκλασικό κτίριο του 1863 που στεγάζει το **1ο Δημοτικό Σχολείο** (Μαστίνη 1).

Εκτός Παλιάς Πόλης, μεγάλο αρχιτεκτονικό ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι εναπομείνουσες καπναποθήκες που μαρτυρούν τη μεγάλη ακμή του εμπορίου καπνού στην Ξάνθη. Από τις ελάχιστες που έχουν αναστηλωθεί και χρησιμοποιούνται είναι η **Καπναποθήκη «Π»** (Καπνεργατών 9), ένα σύμπλεγμα με καπνομάγαζα που φιλοξενεί το Ίδρυμα Θρακικής Τέχνης και Παράδοσης, και η **Καπναποθήκη ΦΕΞ** (Πλάτωνος 27), ένας καινούργιος χώρος πολιτισμού για μαθήματα χορού, ζωγραφικής, μπριτζ και για μουσικές και θεατρικές εκδηλώσεις, ενώ φιλοξενεί και την πολύ καλοστημένη μόνιμη έκθεση «Νήματα με νοήματα», που αφορά στην ιστορία της υφαντουργίας στην περιοχή. Τέλος, αξίζει μια στάση στην πολύ ιδιαίτερη γκαλερί **Το Σπίτι της Σκιάς** (Μαυρομιχάλη 3) του Τριαντάφυλλου Βαίτση με «γλυπτά σκιάς», συμπλέγματα αντικειμένων που βρίσκει στα σκουπίδια και των οποίων οι σκιές προβάλλονται στον τοίχο δημιουργώντας κυρίως φιγούρες γνωστών προσωπικοτήτων.

ΠΟΥ ΝΑ ΦΑΤΕ

Το **41** (Ελευθερίου Βενιζέλου 41, τηλ. 25410-24.291) είναι ένα μικροσκοπικό *sui generis* μπιστρό μόλις 20 θέσεων με δημιουργική ελληνική κουζίνα. Το μενού βασίζεται σε ένα ιδιωματικό, στιβαρό μαγείρεμα που βάζει στο επίκεντρο προϊόντα της θρακιώτικης γαστρονομικής παράδοσης, όπως ο καβουρμάς (εδώ σε μια απόλυτα *comfort* εκδοχή, με μια ελαφρώς πικάντικη κόκκινη σος πάνω σε μια φέτα ψωμί, με συνοδευτικό σπανάκι και αυγό ποσέ). Το καλύτερο γιαουρτού στην πόλη (αλλά και απίθανο *tas kempan*) σερβίρει το **Δρομάκι** (Χασιρτζόγλου 3, τηλ. 25410-77.363) της οικογένειας Αδέμ στο ισόγειο του καταπληκτικού διατηρητέου κτιρίου του Χιλμή Πασά-Καρυωτάκη, σε έναν χώρο με υπέροχη διακόσμηση που θυμίζει τις αστικές ταβέρνες της Κωνσταντινούπολης.

Το απόλυτο *street food* της πόλης είναι τα σουτζουκάκια, με τον Οσμάν Αμέτογλου να ψήνει με μαεστρία στο **Tombul Kofte** (Παναγή Τσαλδάρη 70, τηλ. 25410-77.885) μια πολύ

of interwar eclecticism; the **“Christos Pavlidis” Municipal Gallery** (Orfeos & Pindarou), a typical example of vernacular Macedonian architecture with the signature *sachnisi*, an enclosed balcony or bay window; the previously mentioned and much-photographed two-storey **Kaloudi-Kougioumtzoglou** family mansion on the corner of Orfeos and Antika; the home of tobacco merchant **Panagiotis Stalios** (Vasileos Konstantinou & Eleftheriou Venizelou) with its characteristic curved roof and neo-Renaissance architectural elements; the eclectic mansion of tobacco merchant **Moisis**, which was home to the Town Hall until 2013; the **FEX Cultural Centre** (7 Antika), hosting cultural events and classes in dance, cinema, photography, cooking and music; the building of the **Lyceum of Greek Women** (1 Agiou Georgiou); and the beautiful neoclassical mansion from 1863 that is today home to that district’s **Elementary School** (1 Mastini).

Outside the Old Town, the surviving tobacco warehouses are of architectural interest and serve as testimony to a once-booming trade in the stuff. A few have been restored, including **Pi Tobacco Warehouse** (9 Kapnergaton), which consists of a complex of buildings that are home to the Foundation of Thracian Art and Tradition, and the **FEX Tobacco Warehouse** (27 Platonos), a new cultural venue hosting classes in dance, painting and bridge, music and theatrical shows and the excellent exhibition on the history of the region’s significant textile tradition. Last but not least, don’t miss the **House of Shadow** (3 Mavromichali), a unique gallery where Triantafyllos Vaitzis creates amalgams of found objects, the shadows from which, when cast upon the studio walls, form portraits of well-known personalities and other subjects.

WHERE TO EAT

A special little place with just 20 seats, **41** (41 Eleftheriou Venizelou, tel. 25410-24.291) presents creative Greek cuisine honouring traditional Thracian products, such as the cured *kavourmas* meat prepared in-house with a slightly spicy tomato sauce and served on a slice of bread with spinach and a poached egg. For amazing *giaoourtli* (kebab served with a yoghurt sauce) and *tas kebab*, head to **Dromaki** (3-5 Hasirtzoglou, tel. 25410-77.363), a family-run restaurant decorated to resemble the middle-class tavernas of old-time Istanbul, located on the ground floor of the amazing listed Hilmi Pasha-Karyotakis building.

Spicy *soutzoukakia* meatballs are perhaps the most popular no-frills food item in Xanthi, with Osman Ahmetoglu at **Tombul Kofte** (70 Panaghi Tsaldari, tel. 25410-77.885) making a particularly juicy version with a blend of beef and lamb mince. The beef *soutzoukakia* at the grill house **Dia Xeiros Sotiris** (27 Ikostis Ogdosis Oktovriou, tel. 25410-73.374) will never go out of fashion, while the fare is also very good at **Tavernaki tou Sami** (6 Sminagou Mitraki Irakli, tel. 25410-77.779), where you’ll find great lamb chops, too. Meat is a serious affair at **Farma** (Kapnergaton & 19A Navarinou, tel. 25410-24.999), which is part of Pyrgelis’ butcher’s shop and specialises in *kontosouvlis*, *soutzoukakia*, *bifteki* burger and traditional *tzigerosarmas* (chopped lamb pluck, onion and spices wrapped with lamb leaf fat).

Another classic is **Xanthippi** (1st km Xanthi-Stavroupoli highway, tel. 25410-23.627), noted for both its view over the town and its menu, which has quite a few international dishes along with some very interesting Thracian recipes like *mantzes* (traditional Pomak fare similar to the briam vegetable casserole) and *tzigerosarmas*. You’ll find a large

ζουμερή εκδοχή τους (με κιμά από μοσχάρι και αρνί). Κλασική αξία τα μοσχάρια σουτζουκάκια στο ψητοπωλείο **Διά Χειρός Σωτήρη** (28ης Οκτωβρίου 27, τηλ. 25410-73.374), ενώ εξαιρετικά κι αυτά στο **Ταβερνάκι του Σάμη** (Σμηναγού Μητράκη Ηρακλή 6, τηλ. 25410-77.779), που σεβρίζει και πολύ καλά αρνίσια παϊδάκια. Σοβαρή κρεατοφαγία και στη **Φάρμα** (Καπνεργατών και Ναβαρίνου 19Α, τηλ. 25410-24.999) που λειτουργεί μέσα στο κρεοπωλείο του Πυργέλη. Δυνατό κοντοσουβλι, σουτζουκάκι, μπιφτέκι και τζιγεροσαρμάς. Κλασική αξία και το εστιατόριο **Ξανθίππη** (1ο χλμ. Ξάνθης-Σταυρούπολης, τηλ. 25410-23.627) με θέα όλη την πόλη και μενού που αντλεί επιρροές από τις διεθνείς κουζίνες, αλλά έχει ένα πολύ ενδιαφέρον κομμάτι με συνταγές από την τοπική θρακιώτικη παράδοση, με πιάτα όπως το μάντζε (κλασικό παραδοσιακό φαγητό των Πομάκων, παρόμοιο με το μπριάμ) και ο τζιγεροσαρμάς. Μεγάλη κάρτα με καλομαγειρεμένο ελληνικό και διεθνές φαγητό έχει η αστική ταβέρνα **Παλαιά Πόλις** (Χασιρτζόγλου 7, τηλ. 25410-68.685) – πολύ καλό το χουνκιάρ μπεγιεντί και ο κόκορας κρασάτος με γιουφκάδες. Για ψάρι η καλύτερη επιλογή είναι τα **Κουδούνια** (Εβρου 5, τηλ. 25410-70.010) με φρέσκια πρώτη ύλη και σωστό ψήσιμο. Ιδανικά χυλωμένη ψαρόσουπα από κεφάλι ροφού, υπέροχο, μαστιχωτό χταπόδι στιφάδο, φρέσκα μπακαλιάρικα με σκορδαλιά και εξαιρετικό ψητό πισί (είδος καλκανιού). Λίγο έξω από την πόλη (9 χλμ.) βρίσκεται μία από τις καλύτερες ταβέρνες του νομού, το **Πίλημα** (τηλ.

selection of well-cooked Greek and international food at the family restaurant **Palia Poli** (7 Hasirtzoglou, tel. 25410-68.685), where standouts include the tomato sauce-based hunkar begendi and the rooster with gioufkades (pasta made of thick filo pastry with milk and egg). If you want fish, **Koudounia** (5 Evrou, tel. 25410-70.010) is your best bet; everything is fresh and well cooked, but particular the rich soup made with the head of a grouper, the lovely octopus in tomato sauce, the small hake with garlic puree and the excellent roasted pisi (a kind of flounder).

Just a short drive outside town (9 km), will bring you to one of the best tavernas in the region, **Pilima** (tel. 25410-24.242), in the village of the same name. It has two spacious dining rooms with Oriental-style decor elements and a fireplace. Menu highlights include the giaourtlou kebab, the bei kebab (with beef and lamb) and the various roasts and casseroles that change on a weekly basis (tzigerosarmas, baked ox head, wild boar in tomato sauce). Lamb and kokoretsi offal rolls are spit-roasted every Saturday and Sunday.

FOR COFFEE AND DRINKS

In the Old Town, **Dili Dili** (2 Pygmalionos Christidi) is a fun little café-bar, decorated with antiques and old retro objects, that plays well-selected music (funk, world and freestyle) and hosts live performances now and then. It serves a good array of spirits and nice cocktails.

You can also find a pleasant atmosphere and good music at **Ermis** (37-39 Orfeos) and at **Tyflomyga** (20 Orfeos); both set their tables out in one of the prettiest spots of the Old Town. **Vino per Tutti**



Καβουρμάς Παπαδοπούλου στη Δημοτική Αγορά / Kavourmas Papadopoulos in the Municipal Market

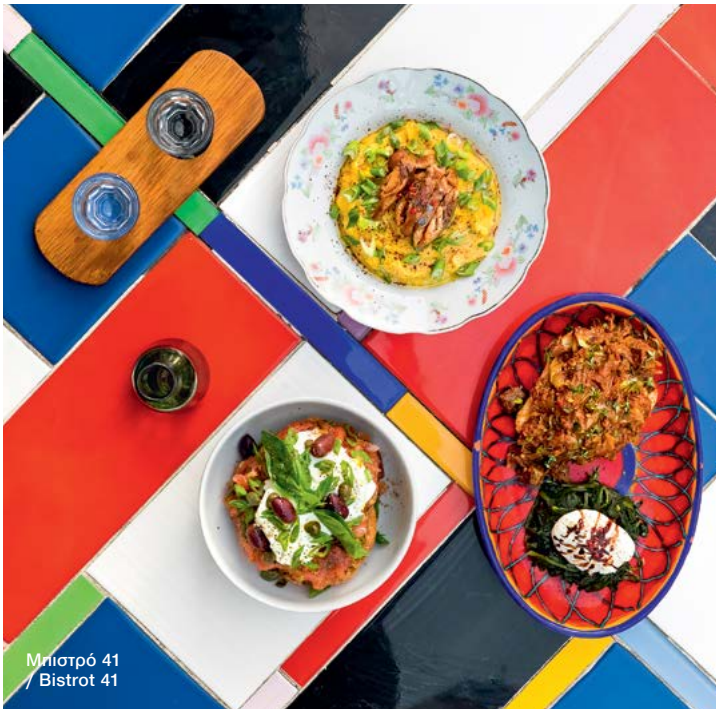


Σεκέρ παρέ από το ζαχαροπλασείο Νέα Ελλάς / Sekerpare at the pastry shop Nea Ellas

(Antika Square) is an elegant wine bar where you'll find some 200 selections (15 by the glass), mainly from Greek wineries. Outside the Old Town, **Caffeine Roastery Superfoods** (51-53 Andreou Dimitriou), has decent coffee and a retro-futuristic vibe.

WHAT TO BUY

Xanthi is renowned for its traditional sweets, and every pastry shop and bakery has its own specialties: at **Papaparaskevas** (186 Ikostis Ogdosis Oktovriou) it's kariokes (chocolate-covered nut-filled sweets) and saragli (a mixture of nuts, cinnamon and sugar in a crispy crust); at **To Kazani** (278 Ikostis Ogdosis Oktovriou), owned by Sezhat Hasaoglou, it's ekmek kataifi, baked rice pudding and touloumba (fried batter soaked in syrup); at **Tsalas** (7 Panaghi Tsaldari) it's the light-as-air syrupy baklava; and at **Taselaridis** (36 Panaghi Tsaldari), it's the gorgeous, gooey halva. A stop at the traditional pastry



Μπιστρό 41
/ Bistrot 41



Νησκόκαφεείο Ντίλι Ντίλι
/ The café-bar Dili Dili



Παλαιά Πόλη
/ The Old Town



Αντίκιοι Ελευθεριάδης
/ The antique store Eleftheriadis



Σουτζουκάκια στο ψητοπωλείο
Διά Χειρός Σωτήρη
/ Soutzoukakia at the grill
house Dia Xeiros Sotiris



Ο Δημήτρης Μυταφίδης, ιδιοκτήτης της αντικειρί Σκαρπέλο / Dimitris Mytafidis, owner of the antique shop Skarpelo

ΤΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ ΤΩΝ ΧΡΩΜΑΤΩΝ

Η Ξάνθη διοργανώνει το μεγαλύτερο καρναβάλι της βόρειας Ελλάδας και το δεύτερο μεγαλύτερο στη χώρα. Ένας θεσμός που διατηρείται από το 1966, διαρκεί δεκαπέντε μέρες και περιλαμβάνει δεκάδες εκδηλώσεις που προβάλλουν την ιστορία, τη λαογραφία και τον πολιτισμό της περιοχής, με επισκέπτες από όλη την Ελλάδα και τα Βαλκάνια.

A CARNIVAL OF COLOURS

Xanthi hosts the biggest carnival in northern Greece and one of the largest in the country. An institution that dates back to 1966, it lasts for 15 days and comprises dozens of events that showcase the area's history, folk life and culture, attracting visitors from all around Greece and the Balkans.



Η θέα από την Οικία Χατζιδάκι / The view from the Manos Hadjidakis House



Ξυλόφουρνος Αδριανούπολη / The traditional bakery Adrianoupoli

25410-24.242), στο ομώνυμο χωριό. Έχει δύο ευρύχωρες σάλες με ελαφρώς έθνικ-ανατολίτικη διακόσμηση και τζάκι. Από το μενού ξεχωρίζουν το κεμπάπ γιαουρτλού, το μπεί κεμπάπ (με μοσχάρι και αρνί) και τα μαγειρευτά, που εναλλάσσονται ανά εβδομάδα (τσιγεροσαρμάς, μοσχαροκεφαλή στον φούρνο, αγριογούρουνο στιφάδο). Τα Σαββατοκύριακα μπαίνουν στη σούβλα αρνάκι και κοκορέτσι.

ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΠΟΤΟ

Στην Παλιά Πόλη, στο **Ντισκοκαφενείο Ντίλι Ντίλι** (Πυγμαλίωνος Χρηστίδη 2), ένα καφέ-μπαρ υψηλής ρετρό αισθητικής με αντίκες και παλιά αντικείμενα. Εκλεκτική (funk, world και freestyle) μουσική, ενημερωμένη κάβα και καλά κοκτέιλ, ενώ συχνά διοργανώνει και live. Υψηλή αισθητική και καλή μουσική έχει τόσο ο **Ερμής** (Ορφέως 37-39) όσο και η **Τυφλόμυγα** (Ορφέως 20), με τραπεζάκια στο πιο γραφικό σημείο της Παλιάς Πόλης. Πολύ ενημερωμένη λίστα με 200 ετικέτες (οι 15 σε ποτήρι) –κυρίως από τον εγχώριο αμπελώνα– θα βρείτε στο κομψό wine bar **Vino per Tutti** (πλατεία Αντίκα). Εκτός Παλιάς Πόλης, αρκετά αξιόλογος είναι ο καφές στο **Caffeine Roastery Superfoods** (Ανδρέου Δημητρίου 51-53) με τη ρετρό-φουτουριστική διακόσμηση.

ΤΙ ΝΑ ΑΓΟΡΑΣΕΤΕ

Η Ξάνθη φημίζεται για τα γλυκά της και κάθε ζαχαροπλαστείο διαθέτει τις δικές του σπεσιαλιτέ. Καριόκες και σαραγλί από το ζαχαροπλαστείο **Παπαπαρασκευά** (28ης Οκτωβρίου 186), εκμέκ κανταΐφι, ρυζόγαλο φούρνου και τουλού-

shop **Nea Ellas** (8 Vasileos Konstantinou) is a must for its amazing sekerpare (almond-based pastry dipped in thick lemon-flavored sugar syrup), kazandibi (a caramelised milk pudding) and touloumba. In operation since 1872, the traditional bakery **Adrianoupoli** (49 Pagnhi Tsaldari) still uses a wood-fired oven to produce a delicious laganas bread – rounder and thicker than what you get in most parts of the country – fresh every day.

Great Greek coffee is sold at **Rossidis** (14 Pergamou); inside the Municipal Market, you'll find delicious soutzoukia at **Tzanoglou** and kavourmas and sausages at **Papadopoulos**. A historic store that sells superior-quality products, **To Stavrodromi** (185 Ikostis Ogdosis Oktovriou), owned and run by the Dalaklidis family, still roasts its own chickpeas in the traditional manner. For old objects with a history, check out the antique store **Eleftheriadis** (2 Filippou Amoiridi) or **Skarpelo** (16 Eleftheriou Venizelou), where Dimitris Mytafidis not only sells antiques but also restores art and objets d'art.

The big weekly bazaar on Saturdays at Emporion Square is another great experience, bringing together dozens of sellers from all over the region, peddling everything from farm produce and cheeses to clothing, rugs, household items and toys. The wonderful mix of Christians and Muslims and of locals and immigrants, particularly from the former Soviet Union and Africa, makes this market special.

ENCHANTING EXCURSIONS

The mountains of Xanthi offer some of the loveliest excursion routes in Greece. One of these is through Stavroupoli and on to the village of Erymanthos, nestled in a forest. **Stavroupoli** is a picturesque little town that was a tobacco-growing hub until the 1960s, with old



μπα στο **Καζάνι** του Σεζάντ Χασάνογλου (28ης Οκτωβρίου 278), αέρινος σιροπιαστός μπακλαβάς στον **Τσάλα** (Παναγή Τσαλδάρη 7) και χειροποίητος μαστιχωτός χαλβάς στον **Τασελαρίδη** (Παναγή Τσαλδάρη 36). Απαραίτητη η στάση στο παραδοσιακό γαλακτοπωλείο **Νέα Ελλάς** (Βασιλέως Κωνσταντίνου 8) για εκπληκτικό σεκέρ παρέ, καζάν ντιπί και τουλούμπα. Ρίζες στο 1872 έχει ο παραδοσιακός ξυλόφουρνος **Αδριανούπολη** (Παναγή Τσαλδάρη 49), που ψήνει καθημερινά υπέροχη λαγάνα, μια πιο στρογγυλή και πιο παχιά εκδοχή από αυτήν που συναντάμε σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Αναζητήστε τον εξαιρετικό ελληνικό καφέ που καβουρδίζει ο **Ρωσσίδης** (Περγάμου 14). Μέσα στη Δημοτική Αγορά ψάξτε για τα σουτζουκάκια στον **Τζανόγλου** και για τον καβουρμά και τα λουκάνικα στον **Παπαδόπουλο**. Ιστορικό μαγαζί της Ξάνθης που διατηρεί ακόμα την υψηλή ποιότητά του είναι το **Σταυροδρόμι** (28ης Οκτωβρίου 185) της οικογένειας Δαλακλίδη, που φημίζεται για το παραδοσιακό στραγάλι που ψήνουν οι ίδιοι. Για παλιά αντικείμενα με ιστορία, στην ατμοσφαιρική αντικερί του **Ελευθεριάδη** (Φίλιππου Αμοιρίδη 2), ενώ πολύ ενδιαφέρον είναι και το **Σκαρπέλο** (Ελευθερίου Βενιζέλου 16), η αντικερί και εργαστήρι συντήρησης έργων τέχνης και αντικειμένων του Δημήτρη Μυταφίδη.

Μοναδική εμπειρία αποτελεί το μεγάλο σαββατιάτικο παζάρι (πλατεία Εμπορίου), με δεκάδες πλανόδιους από τις γύρω περιοχές που πωλούν από οπωροκηπευτικά και τυριά μέχρι ρούχα, χαλιά, είδη οικιακής χρήσης και παιχνίδια. Η αρμονική συνύπαρξη χριστιανών, μουσουλμάνων, παλινοστούτων από τις χώρες της πρώην Σοβιετικής Ένωσης και Αφρικανών προσδίδει στο παζάρι μοναδική ατμόσφαιρα.

ΜΑΓΕΥΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΕΚΤΟΣ ΠΟΛΗΣ

Στην ορεινή Ξάνθη βρίσκονται μερικές από τις ωραιότερες διαδρομές στην Ελλάδα. Η πρώτη περιλαμβάνει αυτή που περνάει από τη Σταυρούπολη και φτάνει στο δασικό χωριό Ερυμάνθου. Η **Σταυρούπολη** είναι μια γραφική κωμόπολη, κέντρο καλλιέργειας καπνού μέχρι τη δεκαετία του '60, με παλιά δώροφα σπίτια με σαχισιά, λιθόστρωτα σοκάκια και πολύ ενδιαφέρον **Λαογραφικό Μουσείο**. Κατόπιν, η διαδρομή οδηγεί στο χωριό **Λειβαδίτης**, όπου βρίσκεται ο ομώνυμος εντυπωσιακός καταρράκτης περίπου 40 μέτρων, από τους μεγαλύτερους στα Βαλκάνια και από τα πιο συγκλονιστικά φυσικά τοπία στην Ελλάδα. Προσεγγίζεται από μονοπάτι, με πεζοπορία περίπου μιας ώρας, μέσα από πανέμορφο δάσος με οξιές, σφενδάμια και φλαμουριές. Τον χειμώνα, αρκετές φορές ο καταρράκτης παγώνει μερικώς ή και ολοσχερώς, δημιουργώντας ένα υπερθέαμα. Στη διαδρομή του μονοπατιού υπάρχει μια μικρή παράκαμψη που οδηγεί σε ένα σημείο θέας ενός μικρότερου (αλλά εξίσου εντυπωσιακού) καταρράκτη, τον οποίο πολλοί αποκαλούν «μικρό Λειβαδίτη». Στην περιοχή προτείνεται ανεπιφύλακτα η διανυκτέρευση στο καταπράσινο **Δασικό Χωριό Ερυμάνθου** (τηλ. 6976-781.945) με 12 ξύλινα σπίτια μέσα στο δάσος, σε υψόμετρο 1.350 μ., το οποίο διαθέτει και εστιατόριο (μόνο τα Σαββατοκύριακα) με πολύ καλό φαγητό. Η άλλη πολύ ενδιαφέρουσα διαδρομή είναι η περιήγηση στα Πομακοχώρια. Πρώτος σταθμός



Παλιές καπναποθήκες / An old tobacco warehouse

traditional two-storey houses, cobbled streets and a very interesting **Museum of Folk Art**. After a stroll here, take the road to the village of **Leivaditis**, home to the 40-meter waterfall of the same name that is among the highest in the Balkans and one of the most amazing natural wonders in Greece.

The trek to the Leivaditis Waterfall, through a beautiful forest of beeches, maples and lindens, takes roughly an hour. The cascade itself often freezes in winter, presenting an even more awe-inspiring spectacle. A short detour from the path leads to a spot where you can look out at “Small Leivaditis,” a scaled-down yet equally impressive version of its larger namesake. We wholeheartedly recommend spending a night at **Erymanthos Forest Village** (tel. 6976-781.945) at an elevation of 1,350 metres, where there are 12 log cabins nestled among the trees and a restaurant that serves very good food, albeit only on the weekend.

Another interesting excursion is a tour of the Pomakochoria, a cluster of villages inhabited by Pomaks. **Myki** is one of a handful of villages where the native residents still wear traditional dress. From here, you can either take the road to **Glafki** (the area’s commercial centre) and then on to Pachni and **Kotyli** (where the women’s cooperative produces beautiful handmade doilies, aprons, headscarves, house socks, etc.), or head through **Echinos**, the biggest village in Pomak country, with many old houses and a few traditional cafés.

In both cases, the ultimate destination is **Thermes**, a spa town in



Ταβέρνα Πίλημα / Piliima Taverna

«Το μονοπάτι της ζωής», δίπλα στον ποταμό Κόσυνθο
/ “The Path of Life” along Kosynthos River





Ο καταρράκτης του Λειβαδίτη, ένας από τους μεγαλύτερους των Βαλκανίων / The Lévaditis Waterfall is one of the highest in the Balkans



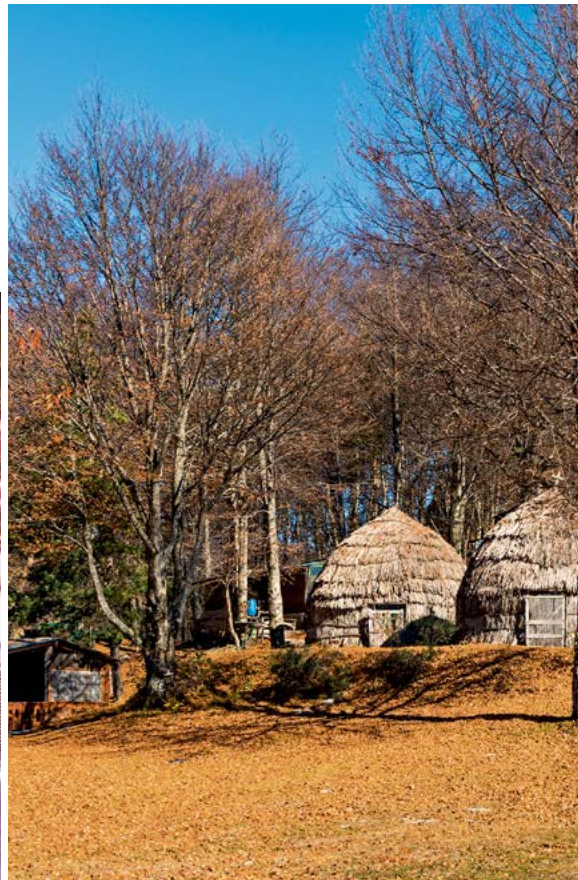
Στο χωριό Μέδουσα / In the village of Medousa



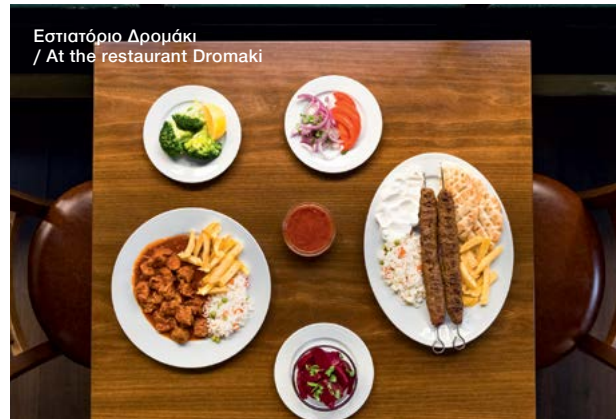
Καριόκες στο ζαχαροπλαστείο Παπαπαρασκευά / Kariokes at Patisserie Papaparaskevas



Ο Τζεμίλ και η Μουσιγιέν Χαλίλογλου, ιδιοκτήτες της ταβέρνας Κοττάνη / Cemil and Mujgan Haliloglu, owners of the taverna Kottani

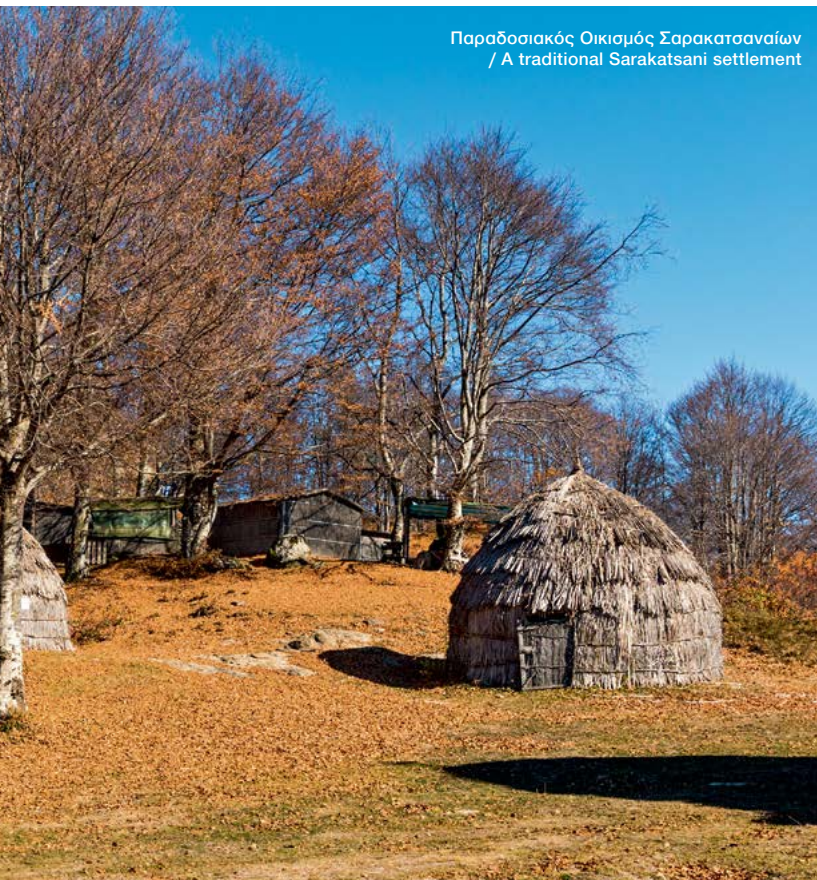


η **Μύκη**, ένα από τα λίγα χωριά όπου οι Πομάκες φορούν ακόμα τις παραδοσιακές τους φορεσιές. Στη συνέχεια, είτε θα ακολουθήσετε τον δρόμο που οδηγεί προς **Γλαύκη** (εμπορικό κέντρο της περιοχής) και κατόπιν για Πάχνη και **Κοτύλη** (όπου βρίσκεται και ο συνεταιρισμός γυναικών με υπέροχα χειροποίητα εργόχειρα – σεμέδες, τραπεζομάντιλα, ποδιές, μαντίλες, τερλίκια κ.ά.) είτε αυτόν που περνάει από τον **Εχίνο**, το μεγαλύτερο από τα Πομακοχώρια του νομού, με αρκετά παλιά σπίτια και μερικά ωραία καφενεία. Σε κάθε περίπτωση, προορισμός είναι οι **Θέρμες**, η λουτρόπολη της ορεινής Ξάνθης με διάσπαρτες ιαματικές πηγές, ανάμεσα στις οποίες ένα παλιό οθωμανικό οικοδόμημα λουτρών (όχι οργανωμένο), αλλά και ένα οργανωμένο και πρόσφατα ανακαινισμένο υδροθεραπευτήριο με πισίνα, όπου η θερμοκρασία του νερού κυμαίνεται από 29 έως 53 βαθμούς Κελσίου. Στο χωριό υπάρχουν και λίγα ενοικιαζόμενα δωμάτια. Λίγο έξω από τις (Κάτω) Θέρμες βρίσκεται η **Βραχογραφία του Μίθρα**, μια ανάγλυφη αναπαράσταση πάνω σε βράχο, ένα από τα σημαντικότερα μνημεία της Θράκης, που χρονολογείται από τον 3ο αιώνα μ.Χ. Επόμενη στάση στη **Μέδουσα**, το πιο ωραίο χωριό της περιοχής, από ξεκινάει ένας βατός χωματόδρομος 5 χλμ. που καταλήγει στο χωριό **Κοττάνη**, όπου βρίσκεται η ομώνυμη ταβέρνα (τηλ. 25440-23.520), μία από τις καλύτερες στην Ελλάδα. Εκεί, ο Τζεμίλ Χαλίλογλου και η γυναίκα του Μουσιγιέν έχουν αναστηλώσει ένα παλιό πέτρινο διώροφο σπίτι που στεγάζει στο ισόγειο την ταβέρνα και στον επάνω όροφο ένα μίνι λαογραφικό μουσείο, αναπαράσταση παραδοσιακού πομάκιου σπιτιού. Στο μενού ντόπια κρέατα (κεμπάπ, παϊδάκια, σουτζουκάκια) υποδειγματικά ψημένα και μια αυθεντική σπιτική πομάκινη κουζίνα.



Εστιατόριο Δρομάκι
/ At the restaurant Dromaki

the mountains of Xanthi with several natural springs scattered here and there, along with an old Ottoman bath complex and a recently refurbished hydrotherapy centre with a swimming pool where the water temperature ranges from 29-53°C. There are a few rooms for rent in the village. Just outside Kato Thermes lies one of the most important historical monuments in Thrace, a third-century AD **rock carving** of the god Mithras. The next stop is **Medousa**, the loveliest village in the area, with lots of traditional houses. There's an easy dirt road leading from here to the village of **Kottani** and a taverna of the same name (tel. 25440-23.520) that is justifiably considered among the best in Greece. There, Cemil Haliloglu and his wife Mujgan have restored an old two-storey house; their taverna occupies the ground floor while a small folklore museum above it presents a recreation of a traditional Pomak home. The restaurant serves kebab, lamb chops and souzoukakia, all made with local meats and perfectly executed, as well as authentic Pomak dishes.



Παραδοσιακός Οικισμός Σαρακατσαναίων
/ A traditional Sarakatsani settlement



Στον συνεταιρισμό γυναικών στην Κοτύλη
/ A women's collective in the village of Kotyli

**YOU'VE KEPT US AT THE TOP ONCE MORE.
THANK YOU.**



**BEST REGIONAL AIRLINE IN EUROPE
FOR THE 9TH TIME**

**BEST CABIN CREW
IN SOUTHERN EUROPE**

2019, Η ΑΕΓΕΑΝ ΚΑΙ Η ΟΛΥΜΠΙΚ ΑΙΡ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

2019, AEGEAN AND OLYMPIC AIR IN NUMBERS

61 αεροσκάφη
aircraft

Airbus A321
x 11



Airbus A320
x 37



Airbus A319
x 1



Bombardier Dash 8 Q 400
x 8



Bombardier Dash 8 100
x 2



ATR 42-600
x 2



31 προορισμοί εσωτερικού
domestic destinations

ΑΘΗΝΑ ATHENS	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ THESSALONIKI	ΧΑΝΙΑ CHANIA	ΗΡΑΚΛΕΙΟ HERAKLION	ΡΟΔΟΣ RHODES	ΚΑΒΑΛΑ KAVALA	ΚΕΡΚΥΡΑ CORFU
ΠΡΕΒΕΖΑ PREVEZA	ΙΩΑΝΝΙΝΑ IOANNINA	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ KEFALONIA	ΖΑΚΥΝΘΟΣ ZAKYNTHOS	ΚΥΘΗΡΑ KITHIRA	ΜΗΛΟΣ MILOS	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ SANTORINI
ΠΑΡΟΣ PAROS	ΚΑΛΑΜΑΤΑ KALAMATA	ΜΥΚΟΝΟΣ MYKONOS	ΝΑΞΟΣ NAXOS	ΚΟΣ KOS	ΚΑΡΠΑΘΟΣ KARPATHOS	ΛΗΜΝΟΣ LEMNOS
ΛΕΡΟΣ LEROS	ΣΑΜΟΣ SAMOS	ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ ALEXANDROUPOLIS	ΧΙΟΣ CHIOS	ΜΥΤΙΛΗΝΗ MYTILENE	ΣΚΥΡΟΣ SKYROS	ΣΚΙΑΘΟΣ SKIAThOS
ΣΗΤΕΙΑ SITIA	ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΟ KASTELDRIZO	ΙΚΑΡΙΑ IKARIA				

17.5 εκατ. διαθέσιμες θέσεις
million available seats



43 χώρες
countries



120 προορισμοί εξωτερικού
international destinations





Από αριστερά, ο κ. Ευτύχιος Βασιλάκης, Πρόεδρος της AEGEAN, ο κ. Rick Deurloo, Senior Vice President Sales, Marketing και Customer Support της Pratt & Whitney, και ο κ. Δημήτρης Γερογιάννης, Διευθύνων Σύμβουλος της AEGEAN / From left, Mr Eftichios Vassilakis, Chairman of AEGEAN, Mr Rick Deurloo, Senior Vice President Sales, Marketing and Customer Support at Pratt & Whitney, and Mr Dimitris Gerogiannis, CEO of AEGEAN

Η AEGEAN ΕΠΙΕΝΔΥΕΙ ΣΕ ΝΕΟΥΣ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΟΥΣ ΚΙΝΗΤΗΡΕΣ ΑΕΡΟΣΚΑΦΩΝ

Ορόσημο για τον νέο κύκλο ανάπτυξης της AEGEAN αποτελεί το προσύμφωνο συνεργασίας που υπέγραψε με την Pratt & Whitney για τον εξοπλισμό των νέων αεροσκαφών Airbus της οικογένειας A320neo με κινητήρες GTF.

New next-generation engine for AEGEAN aircraft

AEGEAN's Memorandum of Understanding with Pratt & Whitney to power new aircraft of the Airbus A320neo family with GTF Engines is a key part of airline's new development stage.

ΤΗΝ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ συνεργασία της με την Pratt & Whitney, η οποία έχει ήδη εξοπλίσει τον στόλο των 49 αεροσκαφών της οικογένειας A320 που διαθέτει σήμερα η AEGEAN με κινητήρες V2500, επεκτείνει η AEGEAN επιλέγοντας την αμερικανική εταιρεία για τον εξοπλισμό έως και 62 αεροσκαφών Airbus νέας γενιάς της οικογένειας A320neo με τους κινητήρες GTF.

«Επιλέξαμε τον κινητήρα GTF της Pratt & Whitney, προκειμένου να προσφέρουμε στους επιβάτες μας τη νεότερη και πλέον προηγμένη τεχνολογία που είναι διαθέσιμη, για τα νέα μας αεροσκάφη Airbus. Ο κινητήρας GTF θα προσφέρει σε εμάς και στους πελάτες μας την οικονομικότερη και πιο φιλική προς το περιβάλλον λύση που υπάρχει στην αγορά σήμερα», δήλωσε ο Πρόεδρος της AEGEAN, κ. Ευτύχιος Βασιλάκης. Ταυτόχρονα, εξέφρασε την ικανοποίησή του για την είσοδο στη δεύτερη φάση της συνεργασίας με την αμερικανική εταιρεία και ευχαρίστησε τους συνεργάτες του στην AEGEAN και τους υπευθύνους της Pratt

AEGEAN has expanded its successful partnership with Pratt & Whitney, which already powers the airline's fleet of 49 aircraft of the A320neo family with V2500 engines, by selecting the US company to equip up to 62 Airbus A320neo family aircraft with GTF engines.

"We selected the Pratt & Whitney GTF engine to provide our passengers with the newest and most advanced technology available for our new Airbus aircraft," said Mr Eftichios Vassilakis, AEGEAN Chairman. "The GTF will serve us and our customers with the most economical and environmentally friendly power available on the market today." Mr Vassilakis also expressed his satisfaction that the airline and the American company were building on their partnership, and thanked his AEGEAN colleagues and Pratt & Whitney representatives for their efforts over the past 18 months to finalise the agreement.

The Memorandum of Understanding was signed by Mr Vassilakis, Mr Dimitris Gerogiannis, AEGEAN CEO, and Mr Rick Deurloo, Senior

& Whitney για την προσπάθεια που κατέβαλλαν επί 18 μήνες προκειμένου να κλειστεί η συμφωνία.

Το προσύμφωνο υπέγραψαν ο Πρόεδρος της AEGEAN, κ. Ευτύχιος Βασιλάκης, ο Διευθύνων Σύμβουλος της AEGEAN, κ. Δημήτρης Γερογιάννης, και ο κ. Rick Deurloo, Senior Vice President of Sales, Marketing and Customer Support της Pratt & Whitney, παρουσία της Αυτού Εξοχότητος του Πρέσβη των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής στην Ελλάδα, κ. Geoffrey R. Pyatt, ο οποίος έκανε λόγο για μια «στρατηγική συμφωνία ανάμεσα σε δύο εξαιρετικές εταιρείες που ενισχύουν τις εμπορικές σχέσεις ΗΠΑ-Ελλάδας και αποτελούν εξαιρετικό παράδειγμα της συνεργασίας των δύο χωρών σε θέματα προηγμένης τεχνολογίας και καινοτόμων λύσεων». Επίσης, έδωσε έμφαση στον ζωτικό ρόλο που συνεχίζει να παίζει η AEGEAN -καθώς η Ελλάδα βγαίνει από την οικονομική κρίση- στη στήριξη της καινοτομίας και στην τουριστική ανάπτυξη. Και τέλος, μιλώντας για την εξαιρετική προσωπική του εμπειρία ταξιδεύοντας με την AEGEAN, δήλωσε: «Κατά τη διάρκεια της θητείας μου ως πρέσβη των Ηνωμένων Πολιτειών στην Ελλάδα έχω διανύσει μεγάλες αποστάσεις με την AEGEAN και έχω μάθει να θεωρώ δεδομένη την εξαιρετική της ακρίβεια, κάτι που πραγματικά εκτιμώ, καθώς επίσης το εξαιρετικό επίπεδο υπηρεσιών των πληρωμάτων της. Δεν αποτελεί έκπληξη για μένα ότι η AEGEAN βραβεύτηκε φέτος για 9η φορά ως Καλύτερη Περιφερειακή Αεροπορική Εταιρεία της Ευρώπης στα Skytrax World Airline Awards».

Στο πλαίσιο της συμφωνίας, η Pratt & Whitney θα παρέχει επίσης στην AEGEAN τις υπηρεσίες συντήρησης των κινητήρων μέσω μακροχρόνιας σύμβασης παροχής υπηρεσιών, εξασφαλίζοντας υπηρεσίες συντήρησης υψηλής ποιότητας. Ένα σημείο στο οποίο στάθηκε και ο κ. Δημήτρης Γερογιάννης, Διευθύνων Σύμβουλος της AEGEAN, που δήλωσε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης: «Η επιλογή των κινητήρων GTF ανοίγει ένα νέο κεφάλαιο στη μακροχρόνια συνεργασία μας με την Pratt & Whitney. Η συμφωνία αυτή αναμένεται να έχει ως αποτέλεσμα τη σημαντική βελτίωση της αποδοτικότητας της εταιρείας μας μέσω της εξοικονόμησης στην κατανάλωση καυσίμων, καθώς και της βελτίωσης του κόστους μέσω της μακροχρόνιας σύμβασης συντήρησης των κινητήρων, η οποία αποτελεί κομμάτι αυτής της συμφωνίας».

Από την πλευρά του ο κ. Rick Deurloo, Senior Vice President of Sales, Marketing and Customer Support της Pratt & Whitney, σημείωσε: «Δεν θα μπορούσαμε να μην είμαστε ακόμα πιο υπερήφανοι που γιορτάζουμε την επέκταση της μακρόχρονης συνεργασίας μας με την AEGEAN, μια σχέση που ξεκίνησε από την αρχή της αεροπορικής εταιρείας, το 1999. Ο κινητήρας GTF έχει φέρει την επανάσταση στην τεχνολογία του κλάδου των αερομεταφορών και θα προσφέρει στην AEGEAN αποδεδειγμένη απόδοση και περιβαλλοντικά οφέλη. Μας τιμά το γεγονός ότι θα εξοπλίσουμε και θα υποστηρίξουμε τον νέο στόλο της οικογένειας A320neo της AEGEAN στο μέλλον».

Οι κινητήρες GTF αποτελούν την οικονομικότερη και πλέον φιλική προς το περιβάλλον διαθέσιμη στην αγορά λύση. Από την έναρξη της επιχειρησιακής λειτουργίας τους στις αρχές του 2016, οι κινητήρες GTF έχουν αποδείξει την ικανότητά τους να μειώνουν την κατανάλωση καυσίμων κατά 16%, τις εκπομπές NOx κατά 50% σε σχέση με το ρυθμιστικό πρότυπο και το αποτύπωμα θορύβου κατά 75%.

Από αριστερά, ο κ. Ευτύχιος Βασιλάκης, ο κ. Rick Deurloo, ο κ. Δημήτρης Γερογιάννης και η Αυτού Εξοχότης ο Πρέσβης των Ηνωμένων Πολιτειών στην Ελλάδα, κ. Geoffrey R. Pyatt / From left, Mr Eftichios Vassilikis, Mr Rick Deurloo, Mr Dimitris Gerogiannis and His Excellency Geoffrey R. Pyatt, Ambassador of the United States of America to Greece

Vice President of Sales, Marketing and Customer Support at Pratt & Whitney.

The signing ceremony was attended by His Excellency Geoffrey R. Pyatt, Ambassador of the United States of America to Greece, who said: "This is a strategic agreement between two outstanding companies that grows the US-Greece commercial relationship and provides a great example of US-Greece cooperation on advanced technology and innovative solutions." He also underlined the vital role AEGEAN continues to play, as Greece emerges from its economic crisis, in facilitating new business and tourism growth. Commenting on his exceptional personal experience travelling with AEGEAN, Ambassador Pyatt noted: "During my years as American Ambassador in Greece, I've logged a lot of distance on Aegean Airlines, and I've come to take for granted both their tremendous on-time record, which I really appreciate, and the exceptional service of the crews, and it's no surprise that Aegean was honoured for the ninth time this year as the Best Regional Airline in Europe at the Skytrax World Airline Awards."

In the context of the agreement, Pratt & Whitney will also provide AEGEAN with engine maintenance through a long-term service agreement, thus ensuring high-standard maintenance.

In his comments at the ceremony, Mr Gerogiannis, AEGEAN CEO, focused on this aspect: "The selection of GTF engines opens a new chapter in our long-standing partnership with Pratt & Whitney. This agreement is expected to offer a substantial improvement in our company's efficiency through significantly reduced fuel consumption and the optimisation of maintenance costs through the long-term engine maintenance service accord, which is part of the agreement."

In his comments, Mr Deurloo of Pratt & Whitney noted: "We couldn't be more proud celebrating the extension of our long-standing relationship with AEGEAN, which dates back to the airline's beginning in 1999. The GTF engine has revolutionised the technology in the aviation industry and will provide AEGEAN with proven performance and environmental benefits. We are honoured to power and support AEGEAN's new fleet of A320neo family aircraft."

The Pratt & Whitney GTF engine family is the next generation of commercial jet engines. This engine is the most cost-effective and environmentally friendly available option in the market. Since entering into service in early 2016, the GTF engine has demonstrated its promised ability to reduce fuel burn by 16 percent, to reduce NOx emissions by 50 percent in relation to the regulatory standard, and to lower the noise footprint by 75 percent.





The key to earn more miles...

...is to rent a car from Hertz. Earn up to 1,500 award miles and add miles to your Miles+Bonus account. Fly to your destination with Aegean, Olympic Air and 27 Star Alliance member airlines and win!

Miles
+ Bonus



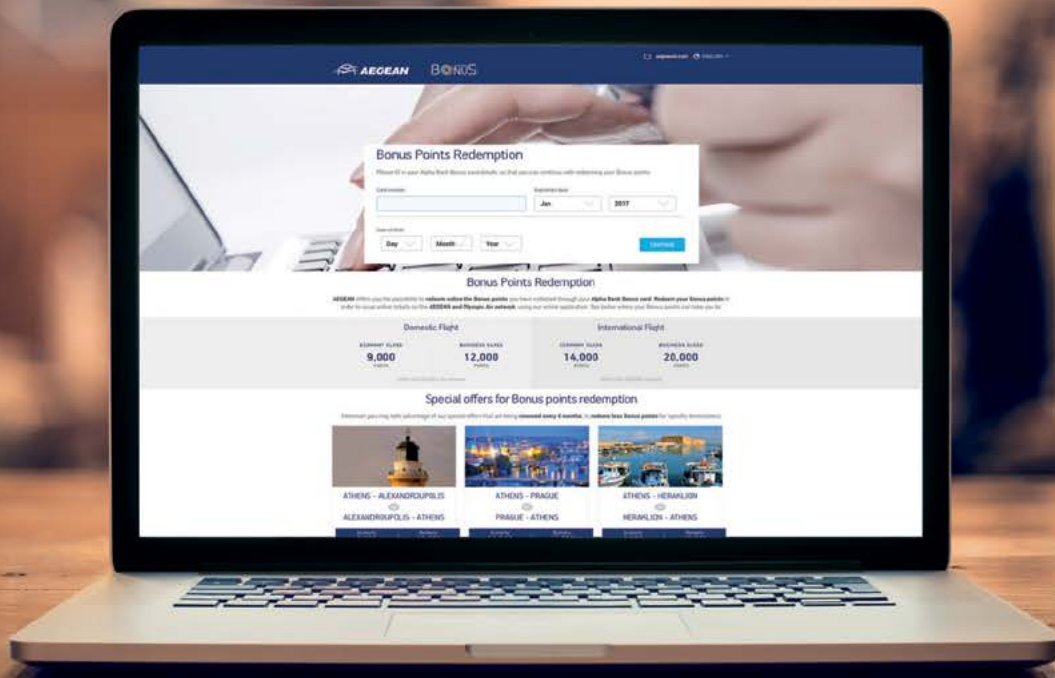
Miles+Bonus Gold members are entitled to a vehicle category upgrade* by showing their card at the Hertz desk.

Autohellas S.A.

31 Viltanioti Str., 145 64, Kifissia, tel.: +30 210 62.64.000

For more information or reservations call: +30 210 62.64.444 / www.hertz.gr

Hertz®



Είσαι κάτοχος κάρτας Alpha Bank Bonus; Εξαργύρωσε τους Bonus πόντους σου online.

Are you an Alpha Bank Bonus cardholder? [Redeem your Bonus points online.](#)

Η AEGEAN προσφέρει τη δυνατότητα να εξαργυρώνεις online τους πόντους που συγκεντρώνεις από τις κάρτες Alpha Bank που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Bonus. Εξαργύρωσε τους Bonus πόντους σου για την αγορά εισιτηρίων στο δίκτυο της AEGEAN και της Olympic Air, απλά και γρήγορα, χρησιμοποιώντας την online υπηρεσία μας.

Αναζήτησε τις ειδικά διαμορφωμένες προσφορές μας στο [aegeanair.com](#) και εξαργύρωσε τους Bonus πόντους σου ακόμα πιο εύκολα.

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.

BONUS
ALPHA BANK
Δώστε Bonus στον εαυτό σας.

Περισσότερες πληροφορίες:
More information:

• <https://alphabankbonusredemptionen.aegeanair.com/>

Οργανώστε το ταξίδι σας πιο εύκολα και γρήγορα από ποτέ.

ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΑ ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΜΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΣΥΝΑΛΛΑΓΗ ΣΤΟ aegeanair.com

Now you can plan your trip easier and quicker than ever before.

BOOK YOUR TICKETS AND CAR, ALL IN ONE TRANSACTION THROUGH aegeanair.com

ΑΕΡΟΠΟΡΙΚΑ ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ TICKETS

Επιλέξτε τον προορισμό σας και την κατηγορία ναύλου που προτιμάτε.
Choose your destination and the fare category of your preference.

*Μην ξεχνάτε ότι μέσω του Low Fare Calendar μπορείτε να αναζητήσετε τις ημερομηνίες με τις χαμηλότερες τιμές για τον προορισμό που σας ενδιαφέρει έως και 11 μήνες μπροστά.
Keep in mind that you can always use the Low Fare Calendar to search for dates with the lowest prices for your preferred destination up to 11 months ahead.*

ΕΝΟΙΚΙΑΣΗ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟΥ RENT A CAR

Hertz.

Επιλέξτε το αυτοκίνητο που επιθυμείτε να ενοικιάσετε.
Choose the car you wish to rent.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΝΟΙΚΙΑΣΕΤΕ ΤΟ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟ ΣΑΣ ΜΕΣΩ ΤΗΣ HERTZ

- Επειδή επωφεληθήτε από τις προνομιακές τιμές που εξασφαλίσαμε αποκλειστικά για εσάς.
- Αποτελεί την μεγαλύτερη εταιρία ενοικίασης αυτοκινήτου παγκοσμίως, με παρουσία σε 146 χώρες και με 115 σταθμούς στην Ελλάδα.
- Κερδίζετε Miles+Bonus μίλια εξαργύρωσης στον λογαριασμό σας.

WHY RENT A CAR VIA HERTZ

- Because of the special rates we secured exclusively for you.
- It is the largest car rental company worldwide, with presence in 146 countries and with 115 stations in Greece.
- You earn Miles + Bonus award miles on your account.





ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ PARTNERSHIP WITH



Η AEGEAN συμμετέχει στο πρόγραμμα επιβράβευσης Επιστροφή της Eurobank.

Τώρα μπορείς να πραγματοποιήσεις το επόμενο σου ταξίδι και με ευρώ Επιστροφή.

Εξαργύρωσε τα ευρώ Επιστροφή που έχεις συγκεντρώσει για να ταξιδέψεις σε όλους τους προορισμούς του δικτύου της AEGEAN και της Olympic Air.

Επιπλέον, κάθε φορά που χρησιμοποιείς πιστωτικές και χρεωστικές κάρτες Eurobank που συμμετέχουν στο πρόγραμμα Επιστροφή, στο aegeanair.com, olympicair.com καθώς και στο AEGEAN app, κερδίζεις **3% Επιστροφή**.

Περισσότερες πληροφορίες | More information:

aegeanair.com
Aegean App

eurobank.gr
Επιστροφή App



AEGEAN participates in the Επιστροφι Eurobank Loyalty Program.

You can now travel using your Επιστροφι euros.

Redeem the Επιστροφι euros you have collected for tickets within the entire AEGEAN and Olympic Air network.

Moreover, every time you use a debit or credit Eurobank card participating in Επιστροφι, at aegeanair.com, olympicair.com and the AEGEAN app, you earn **3% Επιστροφι**.

ΚΛΕΙΣΕ ΕΙΣΙΤΗΡΙΟ ΜΕ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ.

1. Μπες στο aegeanair.com ή στο AEGEAN app και βρες τη σελίδα εξαργύρωσης ευρώ Επιστροφής.
2. Συμπλήρωσε τον αριθμό της πιστωτικής ή χρεωστικής Eurobank κάρτας σου που συμμετέχει στο πρόγραμμα επιβράβευσης Επιστροφής.
3. Βρες την πτήση που θέλεις και διάλεξε κατηγορία θέσης.
4. Εξαργύρωσε τα ευρώ Επιστροφής που αντιστοιχούν στην κατηγορία θέσης που έχεις επιλέξει και απόκτησε το εισιτήριό σου.

Η κάρτα σου χρεώνεται μόνο με τους φόρους, τα τέλη αεροδρομίων, τα εισαφάριστρα ή άλλες επιβαρύνσεις που επιβάλλονται στους επιβάτες από οποιαδήποτε Αρχή ή Φορέα. Επιπλέον, με το εισιτήριο παρέχεται μία βαλίτσα ανά επιβάτη.

BOOK YOUR TICKET WITH ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ.

1. Visit aegeanair.com or AEGEAN app and find the **Επιστροφι** page.
2. Fill in the number of your Eurobank card participating in **Επιστροφι** loyalty program.
3. Find the flight you wish and choose a fare class.
4. Redeem the fare class equivalent of your **Επιστροφι** euros and just book your ticket.

Your card will only be charged with the taxes, airport charges, premiums or other charges that are applied to passengers by any Authority or Carrier. In addition, you are entitled to carry 1 baggage.





ανταμοιβή | Τράπεζα Κύπρου



VISA



ΚΑΘΕ ΤΑΞΙΔΙ ΣΕ ΦΕΡΝΕΙ ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ.

Το σχέδιο καρτών Ανταμοιβή της Τράπεζας Κύπρου επιβραβεύει τις καθημερινές σου συναλλαγές. Αγόρασε εισιτήρια Aegean, πληρώνοντας με κάρτα της Τράπεζας Κύπρου, κέρδισε βαθμούς και εξαργύρωσέ τους σε επόμενα ταξίδια ή σε περισσότερα από 600 σημεία σε όλη την Κύπρο.

EVERY TRIP BRINGS YOU CLOSER TO THE NEXT ONE.

Antamivi rewards your everyday transactions. Buy your Aegean tickets using a Bank of Cyprus card, earn points and redeem them on future tickets or for purchases at over 600 outlets across Cyprus.

www.antamivi.com.cy



aegeanair.com



ΑΕΓΕΑΝ BONUS VISA

Κερδίζετε διπλά!



Η ΑΕΓΕΑΝ Bonus Visa είναι η κάρτα που συνδυάζει το Πρόγραμμα Επιβραβεύσεως Bonus της Alpha Bank με το Πρόγραμμα Πιστότητας Miles+Bonus της ΑΕΓΕΑΝ!

Τι κερδίζετε:

- ✓ **5.000 Miles+Bonus μίλια δώρο** με την έκδοση της ΑΕΓΕΑΝ Bonus Visa, καθώς γίνεστε αυτόματα μέλος του προγράμματος Miles+Bonus.
 - ✓ **2.000 Bonus πόντους** με την πρώτη σας συναλλαγή.
 - ✓ **1 έως 4 Bonus πόντους** με κάθε 1 ευρώ που ξοδεύετε για τις καθημερινές σας συναλλαγές.
 - ✓ Πόντους και μίλια με κάθε ταξίδι σας με την ΑΕΓΕΑΝ και την Olympic Air.
 - ✓ Μίλια από όλες τις συμβεβλημένες εταιρείες στο πρόγραμμα Miles+Bonus.
- ! Χωρίς συνδρομή για τον πρώτο χρόνο.**

Πώς εξαργυρώνετε:

- ✓ Μετατρέπετε τους πόντους σας σε Miles+Bonus μίλια όποια στιγμή θέλετε! Εξαργυρώνετε τα μίλια σας:
 - Σε δωρεάν* αεροπορικά ταξίδια με την ΑΕΓΕΑΝ, την Olympic Air αθλά και με οποιαδήποτε από τις 27 αεροπορικές εταιρείες-μέλη της StarAlliance, σε περισσότερους από 1.300 προορισμούς, σε 192 χώρες παγκοσμίως.
 - Στο δυναμικά αναπτυσσόμενο δίκτυο συνεργατών του Miles+Bonus: ενοικίαση αυτοκινήτου, ξενοδοχεία, εστιατόρια, καταστήματα και πολλές ακόμα επιλογές.
- ✓ Εξαργυρώνετε τους Bonus πόντους σας σε περισσότερα από **4.000 καταστήματα συνεργαζόμενα** με το Πρόγραμμα Bonus σε όλη την Ελλάδα.

* Δε συμπεριλαμβάνονται φόροι και τέλη αεροδρομίου.



ALPHA BANK



Δώστε Bonus στον εαυτό σας.

Περισσότερες πληροφορίες στο www.alphabonus.gr, στο τηλέφωνο 801 11 326 0000 ή σε οποιοδήποτε κατάστημα της Alpha Bank.



aegeanair.com



AEGEAN for families

Φέρνουμε κάθε οικογένεια κοντά
σε πιο ξέγνοιαστα, πιο χαμογελαστά ταξίδια!

We bring all families closer to happier and more relaxed journeys.



ΟΡΓΑΝΩΣΤΕ // PLANNING YOUR TRIP

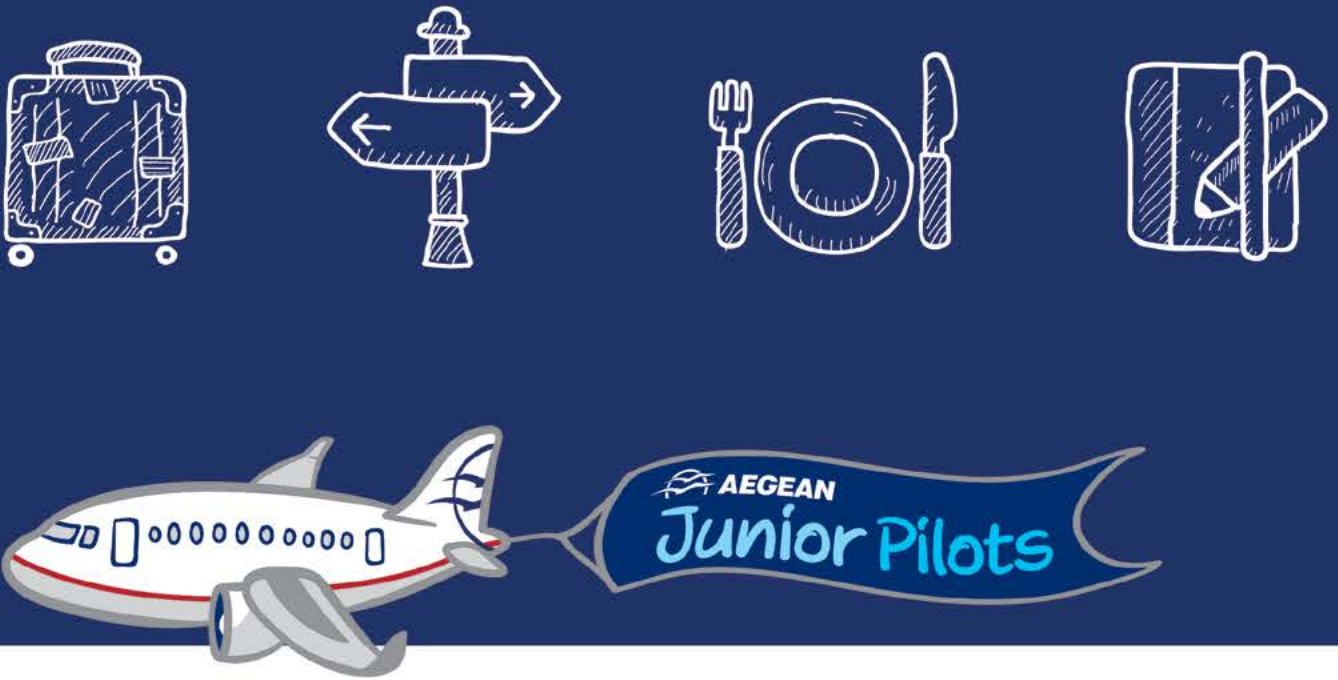
- Αποκλειστική ενότητα Aegean for families στο aegeanair.com με πλήρη οδηγό που σας βοηθά στην οργάνωση του ταξιδιού βήμα-βήμα.
- Ειδικές τιμές για βρέφη και παιδιά.
- Επιπλέον όρια αποσκευών για βρέφη και παιδιά.
- Διασκεδαστική και επιμορφωτική απασχόληση των παιδιών κατά την διάρκεια της πτήσης.
- Exclusive Aegean for families section on aegeanair.com with an extensive handbook that helps you put together everything for your trip, step by step.
- Special fares for infants and children.
- Extra baggage allowance for infants and children.
- Recreational and constructive ways for children to pass time during the flight.



ΕΠΙΒΙΒΑΣΤΕΙΤΕ // AT THE AIRPORT

- Αποκλειστικό counter Aegean for families για προτεραιότητα στην παράδοση των αποσκευών σας (στα αεροδρόμια Αθηνών, Θεσσαλονίκης και Λάρνακας).
- Προτεραιότητα στην επιβίβαση σας στο αεροπλάνο.
- Exclusive Aegean for families counter to drop off your baggage with priority (available at Athens, Thessaloniki and Larnaca airports).
- Priority boarding for families.





ΠΕΤΑΞΤΕ // ON BOARD



- Aegean Junior Pilots Σειρά Αντικειμένων

Η σειρά μας από ειδικά σχεδιασμένα αντικείμενα για βρέφη και παιδιά για να απολαμβάνουν οι μικροί ταξιδιώτες μία διασκεδαστική εμπειρία σε κάθε πτήση.

- Aegean Junior Pilots Ειδικά Γεύματα

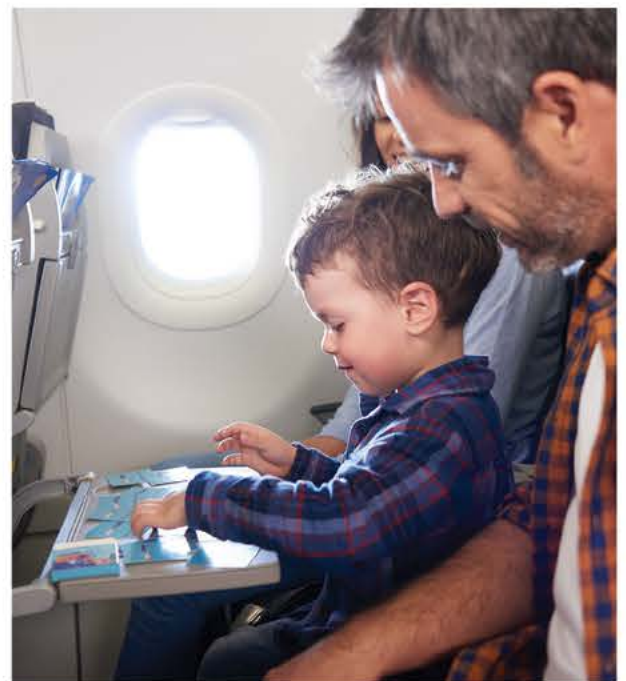
Ειδικά γεύματα για παιδιά και βρέφη με μαχαιροπήρουνα έκπληξη! Διατίθενται στις πτήσεις εξωτερικού και πάντα κατόπιν παραγγελίας είτε κατά την κράτηση, είτε έως και 24 ώρες πριν την πτήση, στο aegeanair.com ή μέσω του Τηλεφωνικού Κέντρου της Aegean.

- Aegean Junior Pilots Specially Designed Series

Our series of specially designed items for infants and children, aiming to provide recreation and a constructive way to pass time during the flight.

- Aegean Junior Pilots Special Meals

Special meals for children and infants with surprise cutlery are available on international flights. The meal can be ordered upon booking on aegeanair.com or up to 24 hours prior to the departure via Aegean's Call Centre.



Miles+Bonus

Μίλια μπροστά Miles ahead

Γνωρίστε το Miles+Bonus

Το Miles+Bonus, το κοινό πρόγραμμα επιβράβευσης της Aegean και της Olympic Air, ανταμείβει γενναϊόδωρα την προτίμησή σας, μετατρέποντας κάθε ταξίδι σε μία μοναδική εμπειρία! Απευθύνεται σε εσάς που ταξιδεύετε με την Aegean, την Olympic Air, αλλά και με όλες τις εταιρίες - μέλη της Star Alliance, για να σας προσφέρει μοναδικές υπηρεσίες και αποκλειστικά προνόμια, σε όλο τον κόσμο.

Οι βαθμίδες του προγράμματος

Όσο πιο συχνά ταξιδεύετε μαζί μας 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.

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.

Silver βαθμίδα

Τώρα τα πράγματα γίνονται ενδιαφέροντα! Για να αποκτήσετε 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 24.000 μίλια αναβάθμισης ανεξάρτητα από τη συνεργαζόμενη αεροπορική εταιρία.

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 αναβαθμιστείτε στην Gold βαθμίδα, πρέπει να συγκεντρώσετε 24.000 μίλια αναβάθμισης μέσα σε 12 μήνες (συμπεριλαμβανομένων τουλάχιστον 4 πτήσεων με Aegean ή Olympic Air) ή συνολικά 48.000 μίλια αναβάθμισης, ανεξάρτητα από τη συνεργαζόμενη αεροπορική εταιρία.

Discover Miles+Bonus

Miles+Bonus, the common loyalty program of Aegean and Olympic Air rewards your loyalty, making every trip a unique experience! Designed for all of you, traveling with Aegean, Olympic Air and Star Alliance partner airlines, Miles+Bonus offers you unique services and exclusive benefits all around the world.

Program tiers

As you fly more regularly with us and our Star Alliance partners, you can easily step up to the next tiers, enjoying even greater benefits and exclusive privileges. But don't worry! Even if you do not fly very often, you'll find there are lots of rewarding reasons to be a Miles+Bonus member.

Blue tier

Your journey with Miles+Bonus starts from here. As a Blue member you can collect and redeem miles and also enjoy discounts and benefits at our growing list of partners.

Silver tier

Things start to get really interesting. To reach the Silver Tier, all you need to do is fly Aegean or Olympic Air at least twice and earn 12,000 tier miles within 12 months or collect a total of 24,000 tier miles, regardless of the partner airline.

Gold tier

The Gold tier is the highest level of Miles+Bonus, so we add even more benefits to help you make the most of every trip. To upgrade to the Gold tier, all you need to do is fly Aegean or Olympic Air at least four times and earn 24,000 tier miles within 12 months or collect a total of 48,000 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 <i>Miles accrual: Aegean, Olympic Air, Star Alliance, non-air partners</i>	✓	✓	✓
Εξαργύρωση μιλίων: Aegean, Olympic Air, Star Alliance, συνεργάτες <i>Miles redemption: Aegean, Olympic Air, Star Alliance, non-air partners</i>	✓	✓	✓
Αγορά μιλίων αναβάθμισης <i>Tier miles purchase</i>	✓	✓	✓
Αγορά μιλίων εξαργύρωσης <i>Award miles purchase</i>	✓	✓	✓
Επιπλέον μίλια εξαργύρωσης στις πτήσεις Aegean & Olympic Air <i>Extra award miles on Aegean & Olympic Air flights</i>		10%	20%
Αποκλειστική τηλεφωνική γραμμή εξυπηρέτησης <i>Dedicated call center line</i>			✓
Δυνατότητα προεπιλογής Standard θέσης χωρίς χρέωση <i>Preselection of Standard seats free of charge</i>			✓
50% έκπτωση στις Up Front θέσεις <i>50% discount for Up Front seats</i>			✓
Εγγυημένη θέση σε πτήσεις Aegean & Olympic Air <i>Guaranteed booking on Aegean & Olympic Air flights</i>			✓
Αναβάθμιση κατηγορίας θέσης στις πτήσεις Aegean & Olympic Air* <i>Seat upgrade on Aegean & Olympic Air flights*</i>		2	4
Επιπλέον αποσκευή στις πτήσεις Aegean & Olympic Air <i>1 extra piece of baggage on Aegean & Olympic Air flights</i>			✓
Πρόσβαση στα Aegean Club Lounges* <i>Access to all Aegean Club Lounges*</i>		4	
Προτεραιότητα στον έλεγχο χειροποσκευών και διαβατηρίων (συγκεκριμένα αεροδρόμια) <i>Access to Passport and Security Control Fast Track (where available)</i>			✓
Προσωπική κάρτα αποσκευής <i>Personalized luggage tag</i>		✓	✓
Δωρεάν parking στο Διεθνές Αερολιμένα Αθηνών* <i>Free parking at Athens International Airport*</i>			2
Valet parking στο Διεθνές Αερολιμένα Αθηνών* <i>Valet parking at Athens International Airport*</i>			1
Υπηρεσία Together <i>Together</i>		✓	✓
Υπηρεσία Happy Miles <i>Happy Miles</i>	✓	✓	✓
Προνόμια και εκπτώσεις σε συνεργαζόμενες εταιρίες <i>Privileges and offers from our partners</i>	✓	✓	✓
Αναγνώριση από τις εταιρίες μέλη της Star Alliance <i>Consistent status recognition throughout Star alliance</i>			✓
Προτεραιότητα στον έλεγχο αποσκευών (check-in) στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance <i>Priority check-in on any Star Alliance member airline</i>			✓
Επιπλέον αποσκευή στις εταιρίες του δικτύου της Star Alliance <i>Extra baggage allowance on Star Alliance member airlines</i>			✓
Gold Track (Προτεραιότητα στον έλεγχο ασφάλειας και ταξιδιωτικών εγγράφων) <i>Gold Track (Priority Security & Immigration)</i>			✓
Πρόσβαση σε περισσότερο από 1.000 Star Alliance Lounges παγκοσμίως <i>Access to more than 1,000 Star Alliance Lounges worldwide</i>			✓
Προτεραιότητα στην επιβίβαση στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance <i>Priority boarding on any Star Alliance member airline</i>			✓
Προτεραιότητα στην παραλαβή αποσκευών στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance <i>Priority baggage handling on any Star Alliance member airline</i>			✓
Προτεραιότητα στη λίστα αναμονής κρατήσεων στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance <i>Priority reservations waitlist on any Star Alliance member airline</i>		✓	✓
Προτεραιότητα στη λίστα αναμονής αεροδρομίου στις πτήσεις του δικτύου της Star Alliance <i>Priority airport standby on any Star Alliance member airline</i>		✓	✓

*Το προνόμιο παρέχεται με τη 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.

Συγκεντρώστε και εξαργυρώστε μίλια

Η συγκέντρωση μιλίων γίνεται ακόμα πιο εύκολη, αφού κερδίζετε μίλια κάθε φορά που ταξιδεύετε μαζί μας 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 (ενοίκιαση αυτοκινήτου, πιστωτικές κάρτες, ξενοδοχεία, εστιατόρια, καταστήματα και πολλές ακόμα επιλογές) μέσα από το συνεχώς διευρυνόμενο δίκτυο των συνεργατών μας.

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. Επιπλέον, μπορείτε να εξαργυρώσετε τα μίλια σας σε αναβάθμιση θέσης, αηλά και σε προϊόντα και υπηρεσίες του συνεχώς αναπτυσσόμενου δικτύου συνεργατών μας. Πώς θα χρησιμοποιείτε τα μίλια σας, είναι στο χέρι σας!

Happy Miles

Η υπηρεσία Happy Miles σας επιτρέπει να εξαργυρώνετε έως και 30% λιγότερα μίλια σε συγκεκριμένες πτήσεις του δικτύου της Aegean και της Olympic Air. Οι προορισμοί ανανεώνονται κάθε 3 μήνες, προσφέροντας προτάσεις για αξέχαστα ταξίδια!

Together

Η υπηρεσία "Together" δίνει τη δυνατότητα στα Gold & Silver μέλη να συγκεντρώνουν όλα τα μίλια εξαργύρωσης έως και 6 μελών, σε έναν κοινό λογαριασμό, ενώ ταυτόχρονα όλα τα μέλη εξακολουθούν να συγκεντρώνουν μίλια αναβάθμισης στον προσωπικό τους λογαριασμό.

Αποκτήστε την ψηφιακή εμπειρία του Miles+Bonus

Μέσα από το aegeanair.com και τις εφαρμογές της Aegean, μπορείτε να συνδεθείτε στον προσωπικό σας λογαριασμό και να έχετε πρόσβαση στην ψηφιακή σας κάρτα, να ενημερωθείτε για το πρόγραμμα, τα μίλια σας και τις δυνατότητες εξαργύρωσης. Επίσης, τώρα έχετε τη δυνατότητα να προσθέσετε την ψηφιακή σας κάρτα στο Apple Wallet του iPhone σας, έτσι ώστε να είναι προσβάσιμη κάθε στιγμή που τη χρειάζεστε.

Earn and Spend Miles

It's simple! You earn miles for flying with us and our airline partners. And even if you do not fly very often, with so many ways to collect miles (credit cards, shopping, hotels, car rentals and other deals in our constantly growing network of partners), earning couldn't be easier!

Spend your miles for flights on Aegean and Olympic Air or reach hundreds of worldwide destinations, with our Star Alliance partners. What's more, your miles can be redeemed for seat upgrades and attractive non-flight awards from our growing list of partners. Spend your miles any way you want, any way you please. It is up to you!

Happy Miles

Happy Miles is a unique service that allows you to spend up to 30% fewer miles on specific flights throughout the Aegean and Olympic Air network. The destinations are updated every three months, offering new proposals for unforgettable trips!

Together

"Together" service enables Gold & Silver members to collect all the award miles of up to 6 members in a common account, while all members continue collecting tier miles in their personal accounts.

Get the digital experience of Miles+Bonus

Through aegeanair.com and the Aegean mobile applications, you can connect to your personal account and get access to your digital card, stay informed about the program, your miles balance and redemption options. Also, now you can add the digital card in the Apple Wallet of your iPhone so that it is accessible anytime you need it.

aegeanair.com/milesandbonus



Rocketmiles - Νέα συνεργασία

Το Miles+Bonus συνεργάζεται με τη Rocketmiles, την online πλατφόρμα κράτησης ξενοδοχείων που σας επιτρέπει να κερδίζετε μίλια εξαργύρωσης ανά διανυκτέρευση, σε περισσότερα από 400.000 ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο. Απλά, κάντε την κράτησή σας μέσω της πλατφόρμας Rocketmiles, συμπληρώστε τον Miles+Bonus αριθμό λογαριασμού σας και κερδίστε από 500 έως 10.000 μίλια εξαργύρωσης ανά διανυκτέρευση.

Rocketmiles - New partnership

Miles+Bonus partners with Rocketmiles, the hotel booking platform that enables you to earn award miles at more than 400,000 hotels worldwide. Simply, book your next stay through the Rocketmiles platform, fill in your Miles+Bonus member ID and earn from 500 to 10,000 award miles per night.



Mastishop - Νέα συνεργασία

Το Miles+Bonus συνεργάζεται με τα καταστήματα mastishop! Επισκεφτείτε τα καταστήματα mastishop στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη, τα 2 καταστήματα στη Χίο και το Παντοπωλείο στο Διεθνές Αεροδρόμιο Αθηνών Ελ.Βενιζέλος και επωφεληθείτε από τη συνεργασία.

Με κάθε σας αγορά, συγκεντρώνετε 10 μίλια για κάθε 1€ που ξοδεύετε στο mastishop, καθώς και 20% έκπτωση στις αγορές σας, απλά με την επίδειξη της Miles+Bonus κάρτας σας. Επιπλέον, μπορείτε να εξαργυρώσετε τα μίλια σας για αγορές στα συνεργαζόμενα καταστήματα mastishop με αναλογία 1€ = 200 μίλια εξαργύρωσης.

Mastishop - New partnership

Miles+Bonus partners with mastishop! Visit the mastishop stores in Athen, Thessaloniki, the 2 stores in Chios and Pantopoleio at the Athens International Airport and benefit from the partnership.

More precisely, you may earn 10 award miles for every 1€ spent on your purchases at the mastishop stores, while you enjoy a 20% discount on your purchases, simply by displaying your Miles+Bonus card. Additionally, you may redeem your miles on purchases at the mastishop stores, on a ratio of 1€ = 200 award miles.

Online αίτημα εξαργύρωσης μιλίων σε συνεργάτες

Μπορείτε να κάνετε - εύκολα και γρήγορα - online αίτημα εξαργύρωσης μιλίων μέσω του Miles+Bonus λογαριασμού σας! Εξαργυρώστε μίλια για Διαμονή και Ενοικίαση Αυτοκινήτου καθώς επίσης και σε συνεργάτες από τις κατηγορίες Ποδηλασίας & Διασκέδασης και Υγείας & Ομορφιάς!

Online request for miles redemption at non-air partners

You can easily make a mile redemption request online, through your Miles+Bonus account. Redeem miles for Hotel stays and Car rentals as well as on Culture & Entertainment and Health & Beauty partners!

Ανακαλύψτε τους συνεργάτες του Miles+Bonus με το Partners Finder!

Χρησιμοποιήστε τώρα το Partners Finder, τη νέα υπηρεσία του Miles+Bonus που σας επιτρέπει να βρείτε πού ακριβώς βρίσκεται κάθε συνεργάτης πάνω στο χάρτη. Αναζητήστε τους συνεργάτες του Miles+Bonus βάσει τοποθεσίας, κατηγορίας ή ονόματος και εντοπίστε τους στο χάρτη, έτσι ώστε να εκμεταλλεύεστε πάντα όλες τις ευκαιρίες να συγκεντρώνετε ή να εξοργυρώνετε μίλια και να απολαμβάνετε προνόμια και εκπτώσεις.

Οπουδήποτε κι αν βρίσκεστε, μπορείτε να ανακαλύψετε το δυναμικά αναπτυσσόμενο δίκτυο συνεργατών Miles+Bonus: ενοικίαση αυτοκινήτου, ξενοδοχεία, εστιατόρια, καταστήματα και πολλή ακόμα επιλογή. Πέρα από τα σταθερά προνόμια και τις εκπτώσεις, οι συνεργάτες μας προσφέρουν τακτικά αποκλειστικές προσφορές, που σας βοηθούν να αυξήσετε τα μίλια σας γρηγορότερα.

Με το Partners Finder θα είστε πάντα ενήμεροι για το πού και πώς μπορείτε να επωφεληθείτε από το δίκτυο συνεργατών μας!

**ΓΙΝΕΤΕ ΜΕΛΟΣ,
ΚΕΡΔΙΣΤΕ 1.000 ΜΙΛΙΑ BONUS ΕΓΓΡΑΦΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΥΣ MILES+BONUS ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ**

Discover the Miles+Bonus partners with Partners Finder!

Use our handy Partners Finder tool, the new Miles+Bonus service which enables you to find each of our partners on the map. Search Miles+Bonus partners by location, category or name and spot them on the map, so that you are always aware of all the benefits and opportunities to earn or redeem miles.

Wherever you are, you can discover the growing network of Miles+Bonus partners: car rental, hotels, restaurants, shopping and other leisure activities. On top of the standard benefits and discounts, our partners frequently offer exclusive offers, that will help you boost your miles balance.

With Partners Finder you will never miss out on those earning opportunities!

**JOIN NOW,
EARN 1,000 WELCOME BONUS MILES
AND DISCOVER THE MILES+BONUS PARTNERS**

Ανακαλύψτε τους συνεργάτες μας σε όλο τον κόσμο!

Discover our partners around the world!

 **διαμονή**
accommodation

 **ενοικίαση αυτοκινήτου**
rent a car

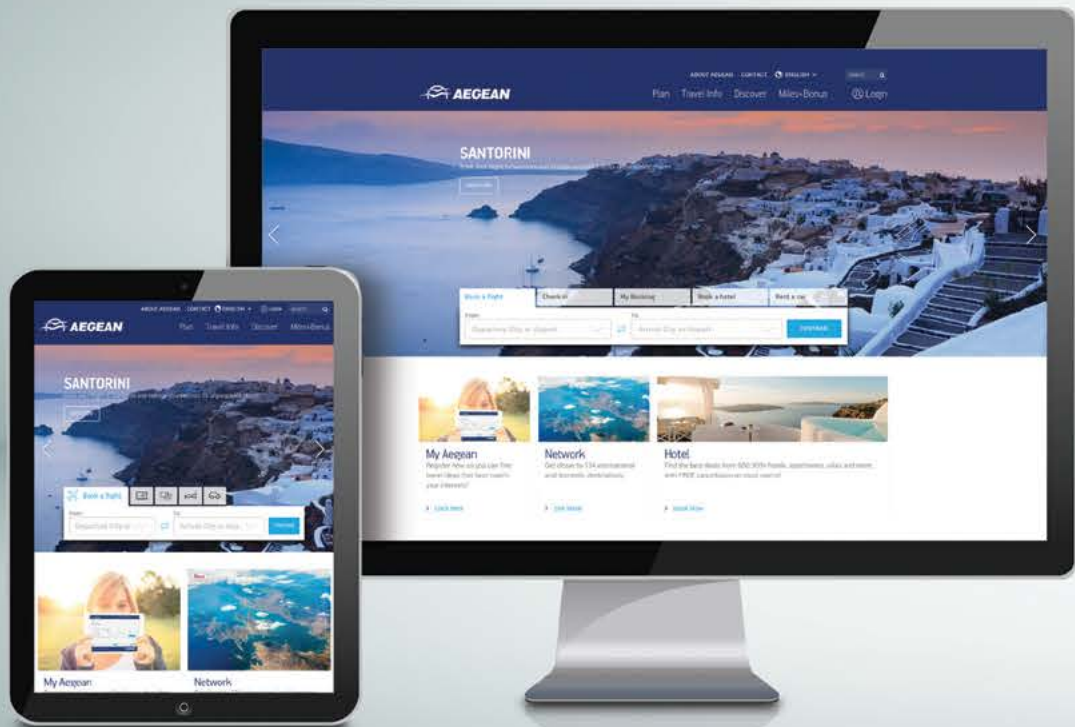
 **αγορές**
shopping

 **φαγητό & ποτό**
food & drink

 **πολιτισμός & διασκέδαση**
culture & entertainment

 **υγεία & ομορφιά**
health & beauty





Το **aegeanair.com** απογειώνει την ταξιδιωτική σου εμπειρία!

Aegeanair.com upgrades your travel experience!



Δημιούργησε τον προσωπικό σου λογαριασμό με τη νέα υπηρεσία **"My Aegean"**.

Δημιούργησε τον προσωπικό σου λογαριασμό μέσω εγγραφής στο **aegeanair.com** ή ως εγγεγραμμένο μέλος του **Miles+Bonus** και απόλαυσε μια ταξιδιωτική εμπειρία προσαρμοσμένη στις προτιμήσεις σου:

- Αποθήκευσε τα στοιχεία σου για να κάνεις πιο γρήγορα και εύκολα τις κρατήσεις σου.
- Δες τις επόμενες πτήσεις σου και διαχειρίσου τις ενεργές κρατήσεις σου.
- Διαχειρίσου το προφίλ και τις προτιμήσεις σου.
- Διαχειρίσου τον **Miles+Bonus** λογαριασμό σου.
- Μάθε τα τελευταία νέα και τις προσφορές που ταιριάζουν στα ενδιαφέροντά σου.

Create your personal **"My Aegean"** account by registering at **aegeanair.com** or as a registered member of **Miles+Bonus** programme and enjoy a personalized travel experience:

- Save your details for faster and easier booking.
- View your upcoming flights and manage your active bookings.
- Manage your profile preferences.
- Manage your **Miles+Bonus** account.
- Receive our latest news and offers that match your interests.

Η ενότητα με τίτλο **"Οι κρατήσεις μου"** είναι διαθέσιμη στην υπηρεσία **"My Aegean"** για να κάνει τη διαχείριση των κρατήσεών σου πιο απλή από ποτέ!

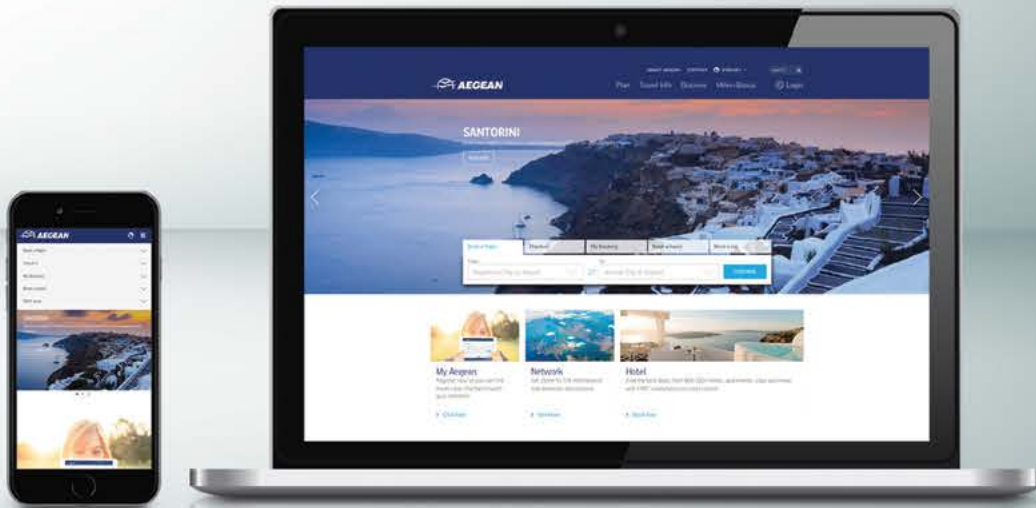
Εάν είσαι εγγεγραμμένος χρήστης στο **aegeanair.com** ή μέλος του **Miles+Bonus**, έχεις τη δυνατότητα να δεις συγκεντρωμένες τις ενεργές κρατήσεις που έχεις προγραμματίσει για το μέλλον.

Σε περίπτωση που έχεις κάνει κράτηση με την **Aegean** ή την **Olympic Air** και δεν εμφανίζεται στη λίστα με τις επόμενες πτήσεις σου, μπορείς να την προσθέσεις συμπληρώνοντας τα σχετικά πεδία.

An online service, named **"My Bookings"**, is available via **"My Aegean"** section, providing you with an easier way to manage your bookings!

If you are a registered user of **aegeanair.com** or a **Miles+Bonus** member, you can click on **"My Bookings"** section and automatically view and manage all your upcoming bookings.

If you have a booking with **Aegean** or **Olympic Air** and it is not displayed in your upcoming flights list, you have the option to manually add it by filling in the requested fields.



Ανακάλυψε το φιλικό, σύγχρονο και λειτουργικό site της Aegean. Επισκέψου το και γνώρισε τις λειτουργίες του.
More user-friendly, modern and closer to your travel needs than ever. Visit Aegean's site and discover all the features.

Ανακάλυψε το site από όποια συσκευή θες. Το aegeanair.com είναι απολύτως λειτουργικό σε όλες τις διαθέσιμες ψηφιακές συσκευές (Desktop, Mobile, Tablet) προσφέροντάς σου μια βελτιστοποιημένη εμπειρία. **Explore the site from any device.**
Aegeanair.com is fully functional with all digital devices available (Desktop, Mobile, Tablet) offering an optimal user experience.



Γίνε μέλος στο Πρόγραμμα Πιστότητας **Miles+Bonus**.

Έλεγξε τον λογαριασμό σου, ενημερώσου αναλυτικά για τις επιλογές συγκέντρωσης και εξοργύρωσης μιλίων που έχεις στη διάθεσή σου, ανακάλυψε τα προνόμιά σου, πληροφορήσου για τα τελευταία νέα του προγράμματος και χρησιμοποίησε την ψηφιακή κάρτα **Miles+Bonus** σε όλα τα σημεία ελέγχου που παρέχουν τη σχετική δυνατότητα.

Join Miles+Bonus Loyalty Programme.

Check your account, take a closer look at the accrual and redemption options available to you, discover all your benefits, get the latest programme updates and use your **Miles+Bonus** digital card at all eligible checkpoints.



Οργάνωσε το ταξίδι σου εύκολα και γρήγορα.

- **Προορισμοί:** Ανακάλυψε τους προορισμούς της Aegean. Βρες χρήσιμες πληροφορίες, tips και φωτογραφίες για να εμπνευστείς για το επόμενο ταξίδι σου.
- **Χάρτης δρομολογίων:** Ξεκίνησε να σχεδιάζεις το ταξίδι σου με τον διαδραστικό χάρτη προορισμών της Aegean.
- **Κήλεις ξενοδοχείο, αυτοκίνητο, πάρκινγκ και τη μεταφορά σου από και προς το αεροδρόμιο,** σε προνομιακές τιμές.

Plan your trip quickly and easily.

- **Destinations:** Discover Aegean's destinations. Find useful information, tips and photos to inspire you for your next trip.
- **Route map:** Begin planning your trip with Aegean's interactive route map.
- Book your **hotel, car, parking space and your transportation from and to the airport,** at special rates.



"Σχετικά με την Aegean".

Επισκέψου την ειδικά διαμορφωμένη ενότητα **"Σχετικά με την Aegean"** όπου θα βρεις όλα τα στοιχεία, τις πληροφορίες και τα νέα που αφορούν στην εταιρεία.

"About Aegean".

Visit the corporate section **"About Aegean"** to find all facts, information and news about the company.

Aegean App.

Ταξιδεύεις μαζί του!

Your travelling partner!

My Aegean

Για να αποθηκεύεις τα προσωπικά σου στοιχεία, ώστε να κάνεις αγορά εισιτηρίου και check-in πιο γρήγορα.
Store your personal details, in order to book a flight and check-in faster and easier.



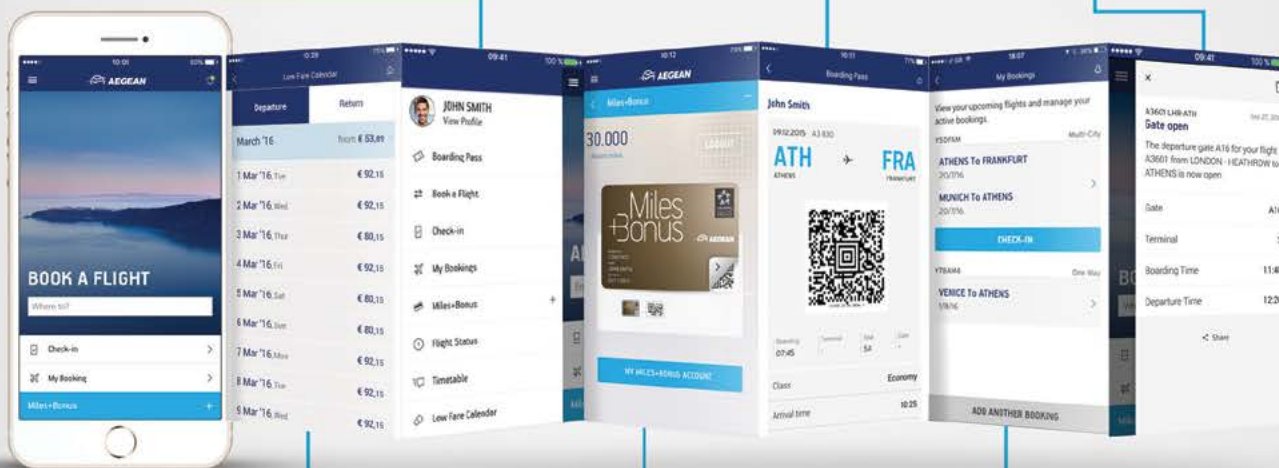
Check-in

Για να κάνεις εύκολα check-in και να έχεις άμεση πρόσβαση στην κάρτα επιβίβασής σου.
For easy check-in and immediate access to your boarding pass.



My Notifications

Για να λαμβάνεις αυτόματα ειδοποιήσεις όπως αλλαγή πύλης επιβίβασης και πιθανή αλλαγή ώρας αναχώρησης.
Receive automatic notifications for your flight, such as gate changes and possible changes of departure time.



Low Fare Calendar

Για να βρίσκεις τη χαμηλότερη διαθέσιμη τιμή για το ταξίδι σου μέχρι και 11 μήνες μπροστά.
Find the lowest available price for your trip within the next 11 months.



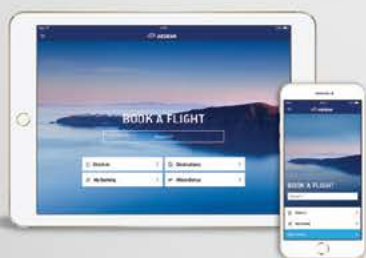
Miles+Bonus

Για να διαχειρίζεσαι τον Miles+Bonus λογαριασμό σου και να χρησιμοποιείς την ψηφιακή σου κάρτα.
Manage your Miles+Bonus account and use your digital card.



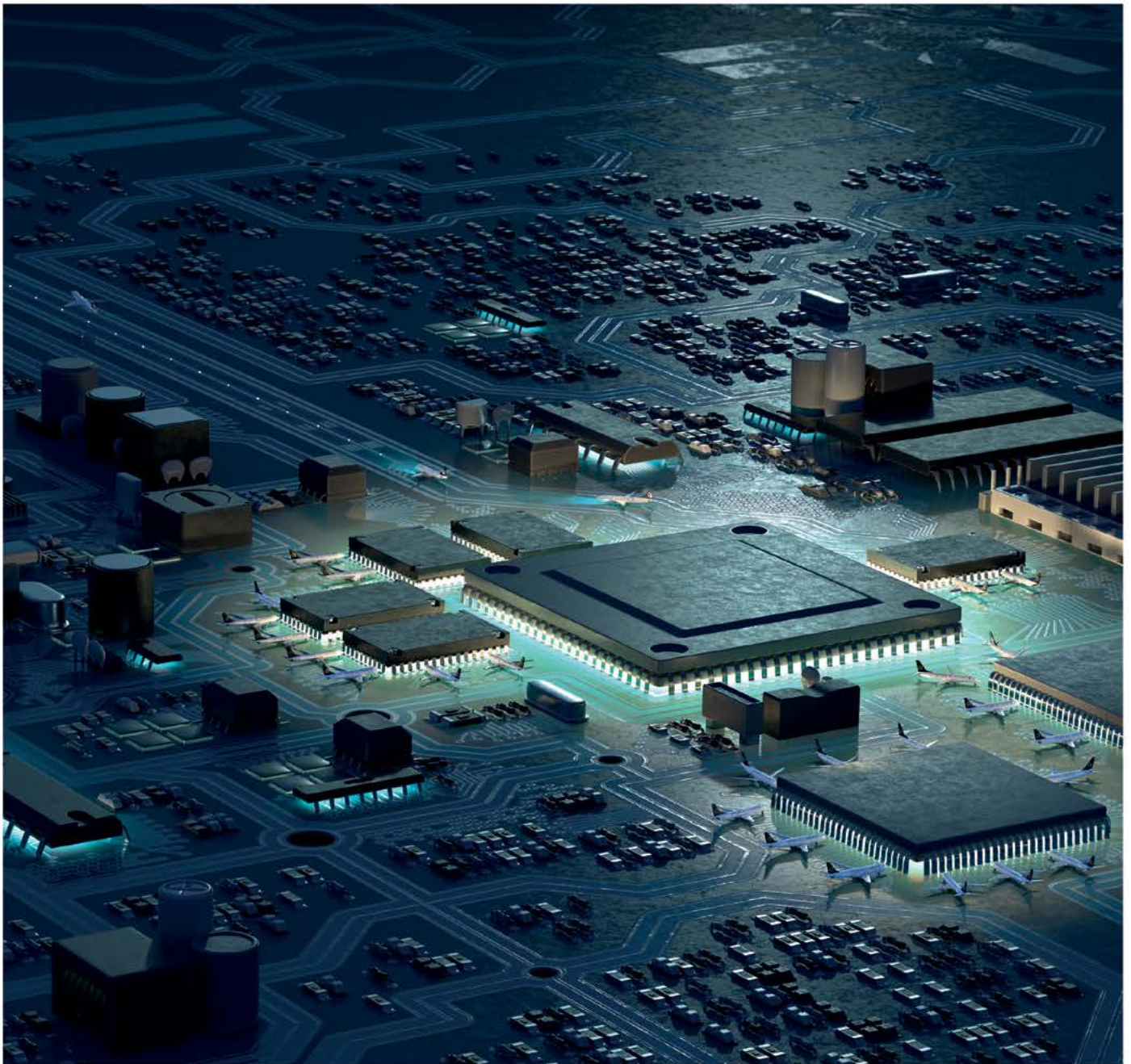
My Bookings

Για να βλέπεις τις επόμενες πτήσεις σου και να διαχειρίζεσαι τις ενεργές κρατήσεις σου.
View your upcoming flights and manage your active bookings.



Κατέβασε τώρα την εφαρμογή σε smartphones και tablets!
Download the Aegean app now. Available for smartphones and tablets!





#details
matter

WE'RE INVESTING IN TECHNOLOGY
THAT YOU WON'T ALWAYS SEE,
BUT YOU WILL NOTICE.

At Star Alliance, we're working with our member airlines
to make your journeys seamless - now and in the future.

staralliance.com/tech

STAR ALLIANCE



ADRIA AIRWAYS • AEGEAN AIRLINES • AIR CANADA • AIR CHINA • AIR INDIA • AIR NEW ZEALAND • ANA • ASIANA AIRLINES • AUSTRIAN
AVIANCA • AVIANCA BRASIL • BRUSSELS AIRLINES • COPA AIRLINES • CROATIA AIRLINES • EGYPTAIR • ETHIOPIAN AIRLINES • EVA AIR
LOT POLISH AIRLINES • LUFTHANSA • SCANDINAVIAN AIRLINES • SHENZHEN AIRLINES • SINGAPORE AIRLINES • SOUTH AFRICAN AIRWAYS
SWISS • TAP AIR PORTUGAL • THAI • TURKISH AIRLINES • UNITED

AEGEAN Online Services



Οι online υπηρεσίες της AEGEAN. Επωφεληθείτε από τις online υπηρεσίες της AEGEAN όπου κι αν βρίσκεστε. Πλοηγηθείτε στο aegeanair.com από οποιαδήποτε συσκευή και προγραμματίστε το ταξίδι σας εύκολα, γρήγορα και αποτελεσματικά.

AEGEAN Online Services. Benefit from AEGEAN'S online services wherever you are. You can navigate aegeanair.com with any device and plan your trip easily and effectively in no time.



Αγορά εισιτηρίου: Επιλέξτε τον προορισμό σας και την κατηγορία ναύλου που προτιμάτε και αγοράστε το εισιτήριό σας online.

Book a flight: Select your destination and the category of your preferred fare and pay for your ticket online.

Νέοι τρόποι πληρωμής: Πραγματοποιήστε τις online πληρωμές σας άμεσα, εύκολα και με υψηλή ασφάλεια, μέσω SOFORT Banking (Διαθέσιμο για λογαριασμούς σε Γερμανία, Αυστρία, Ελλάδα & Βέλγιο) ή μέσω PayPal.

New payment methods: Make your online payments, easily and safely by SOFORT Banking (available for accounts in Germany, Austria, Switzerland and Belgium) or by PayPal.



Online check-in: Επιλέξτε τη θέση που προτιμάτε στο αεροσκάφος, εκτυπώστε ή λάβετε την κάρτα επιβίβασης στο κινητό σας τηλέφωνο.

Online check-in: Choose your preferred seat on the aircraft and print your boarding pass or receive the boarding pass on your mobile.



Αλλαγή εισιτηρίου: Αλλάξτε online την ημερομηνία, την ώρα ή την κατηγορία της θέσης, έως και 3 ώρες πριν από την αναχώρηση της πτήσης σας.

Ticket change: Change the date, time or travel class online up to 3 hours before your flight departure.



Εξαργύρωση μιλίων: Εξαργυρώστε online τα μίλια σας από το πρόγραμμα Miles+Bonus.

Redeem miles: Choose your award flight and redeem online your Miles+Bonus miles.



Η κράτησή μου: Διαχειριστείτε online την κράτησή σας. Αλλάξτε το εισιτήριό σας, προσθέστε αποσκευές, αλλάξτε τα στοιχεία σας και δείτε όλες τις λεπτομέρειες που αφορούν στην κράτησή σας.

My booking: Manage your reservation online. Change your ticket, add baggage, change personal info and see all the details pertaining to your ticket.



Αγορά αποσκευής: Κερδίστε έως και 40% έκπτωση στη χρέωση των επιπλέον αποσκευών αγοράζοντας online. Τώρα έχετε τη δυνατότητα προαγοράς υπέρβαρου (23-32 kg).

Add baggage: Get a discount of up to 40% off the excess baggage charge by paying online. Now you can pre-purchase excess weight (23-32kg).



Low-fare calendar: Βρείτε τις χαμηλότερες διαθέσιμες τιμές για το ταξίδι σας. Επιλέξτε προορισμό και αναζητήστε τις ημερομηνίες με τις χαμηλότερες τιμές έως και 11 μήνες μπροστά.

Low-fare calendar: Find the lowest available prices for your flight. Choose your destination and find the dates with the lowest rates up to 11 months in advance.



Δρομολόγια: Δείτε όλες τις πληροφορίες των δρομολογίων εσωτερικού/εξωτερικού.

Timetable: See all information about national and international flights.



Flight status: Επιλέξτε την πτήση που σας ενδιαφέρει και δείτε την κατάστασή της σε πραγματικό χρόνο.

Flight status: Select the flight that you wish to track and see its status in real time.



Parking στο αεροδρόμιο: Κάντε online κράτηση parking στο αεροδρόμιο της επιλογής σας.

Airport parking: Book your parking online for the airport of your choice.



Ξενοδοχεία: Κάντε κράτηση σε 1,8 εκατ. καταλύματα σε 229 χώρες σε όλο τον κόσμο.

Hotels: Book your accommodation in over 1.8+ Million properties in 229 countries around the world.



Ενοίκηση αυτοκινήτου: Επωφεληθείτε από τις προνομιακές τιμές της Hertz, κάνοντας την ενοίκηση αυτοκινήτου online.

Rent a car: Special rates at 8,500 locations in 146 countries.



Μεταφορές από και προς το αεροδρόμιο: Κλείστε τη μεταφορά σας από και προς το αεροδρόμιο, επιλέγοντας μέσα από 2.500 μέσα μεταφοράς, και κερδίστε χρόνο!

Airport Transfers: Book your transportation from and to the airport, with more than 2,500 transportation options, save time and make your travel stress-free!



Ταξιδιωτικές Δραστηριότητες: Κλείστε συναρπαστικές δραστηριότητες μέσω από μια μεγάλη γκάμα εκδρομών, ξεναγήσεων και περιηγήσεων, σε προορισμούς σε όλο τον κόσμο!

Tours & Activities: Book exciting things to do from a wide range of activities including tours, attractions and private guides, in thousands of destinations worldwide!



Ταξιδιωτική ασφάλιση: Επιλέξτε Ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Ταξιδιωτικής Ασφάλισης online και ταξιδέψτε ήσυχοι.

Travel insurance: Travel worry-free, covered by the Comprehensive Travel Insurance programme.



My Aegean: Δημιουργήστε τον προσωπικό σας λογαριασμό "My Aegean" μέσω εγγραφής στο aegeanair.com ή ως εγγεγραμμένο μέλος του Miles+Bonus και απολάυστε μια ταξιδιωτική εμπειρία προσαρμοσμένη στις προτιμήσεις σας.

My Aegean: Create your personal "My Aegean" account through registering at aegeanair.com or as a registered member of Miles+Bonus program and enjoy a personalized travel experience.



Προορισμοί: Ανακαλύψτε τους προορισμούς της AEGEAN. Βρείτε χρήσιμες πληροφορίες, tips και φωτογραφίες για να εμπνευστείτε το επόμενο ταξίδι σας.

Destinations: Discover AEGEAN'S destinations. Find useful information, tips and photos to inspire you for your next trip.



Χάρτης δρομολογίων: Ξεκινήστε να σχεδιάζετε το ταξίδι σας με τον διαδραστικό χάρτη προορισμών της AEGEAN.

Route map: Begin planning your trip with AEGEAN'S interactive route map.



Περιοδικό BLUE: Ξεφυλλίστε online το περιοδικό BLUE της AEGEAN. **Blue Magazine:** Browse through the online edition of AEGEAN'S BLUE magazine.



Γίνετε μέλος στο Πρόγραμμα Πιστότητας Miles+Bonus:

Ελέγξτε το λογαριασμό σας, ενημερωθείτε αναλυτικά για τις επιλογές συγκέντρωσης και εξαργύρωσης μιλίων που έχετε στη διάθεσή σας, ανακαλύψτε τα προνόμιά σας, πληροφορηθείτε για τα τελευταία νέα του προγράμματος και χρησιμοποιήστε την ψηφιακή κάρτα Miles+Bonus σε όλα τα σημεία ελέγχου που παρέχουν τη σχετική δυνατότητα.

Join Miles+Bonus Loyalty Programme: Check your account, take a closer look at the accrual and redemption options available to you, discover all your benefits, get the latest programme updates and use your Miles+Bonus digital card at all eligible checkpoints.



Multi-City: Περισσότερες επιλογές για αναζητήσεις πτήσεων.

Multi-City: More flight search options available.

Προσφέρονται επίσης: Online εγγραφή στο newsletter, πρόγνωση καιρού, υπηρεσίες cargo, αναζήτηση αποσκευής, κατάλογος Travel Value, επιπλέον πληροφορίες για την εταιρεία (εταιρικά νέα, δελτία τύπου), ενώ έχετε τη δυνατότητα να συνδεθείτε με ένα κλικ στις σελίδες της AEGEAN στα Facebook, στο Youtube, στο Instagram και στο Twitter. Όλες οι online υπηρεσίες της AEGEAN προσφέρονται σε 7 γλώσσες (ελληνικά, αγγλικά, γαλλικά, γερμανικά, ισπανικά, ιταλικά και ρωσικά).

Also available: Online subscription newsletter, weather forecasts, cargo services, baggage search, Travel Value catalogue, and additional information about the company (news, press releases). With just one click, you can also find AEGEAN on Facebook, Youtube, Instagram or Twitter. All of AEGEAN'S online services are available in seven languages (Greek, English, French, German, Spanish, Italian and Russian).



Η AEGEAN δημιούργησε και εφαρμογές ειδικά για τους κατόχους iPhone, iPad και Android smartphones, οι οποίες παρέχουν online υπηρεσίες καθώς και επιπλέον λειτουργίες που αξιοποιούν τα χαρακτηριστικά των συγκεκριμένων συσκευών.



AEGEAN has also developed applications for iPhone, iPad and Android smartphones that utilize the device capabilities so as to provide online services as well as additional features that are device specific.

ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΕ
ΜΕ ΑΛΛΗ ΠΤΗΣΗ;



ARE YOU A CONNECTING PASSENGER?

**ΒΡΕΙΤΕ ΕΥΚΟΛΑ ΤΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΣΑΣ
ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΗ ΑΕΡΟΛΙΜΕΝΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΚΑΙ ΚΑΤΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΕΓΚΑΙΡΑ
ΣΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ ΣΑΣ.**

Παρακάτω θα βρείτε ειδικά σχεδιαγράμματα που απεικονίζουν τη διαδρομή που πρέπει να ακολουθήσετε ανάλογα με τον προορισμό όπου κατευθύνεστε. Επίσης, μπορείτε να ζητήσετε από το πλήρωμά μας το ειδικό έντυπο οδηγιών που δημιουργήσαμε για εσάς ή να τις βρείτε στην ενότητα του aegeanair.com.

Μετά την άφιξή σας, αναζητήστε τον εκπρόσωπο της Aegean με το μπλε γιλέκο και τη σήμανση **Connection Ambassador** για περισσότερες πληροφορίες.

**FIND YOUR WAY AROUND
ATHENS INTERNATIONAL AIRPORT
AND GET TO YOUR NEXT
FLIGHT ON TIME.**

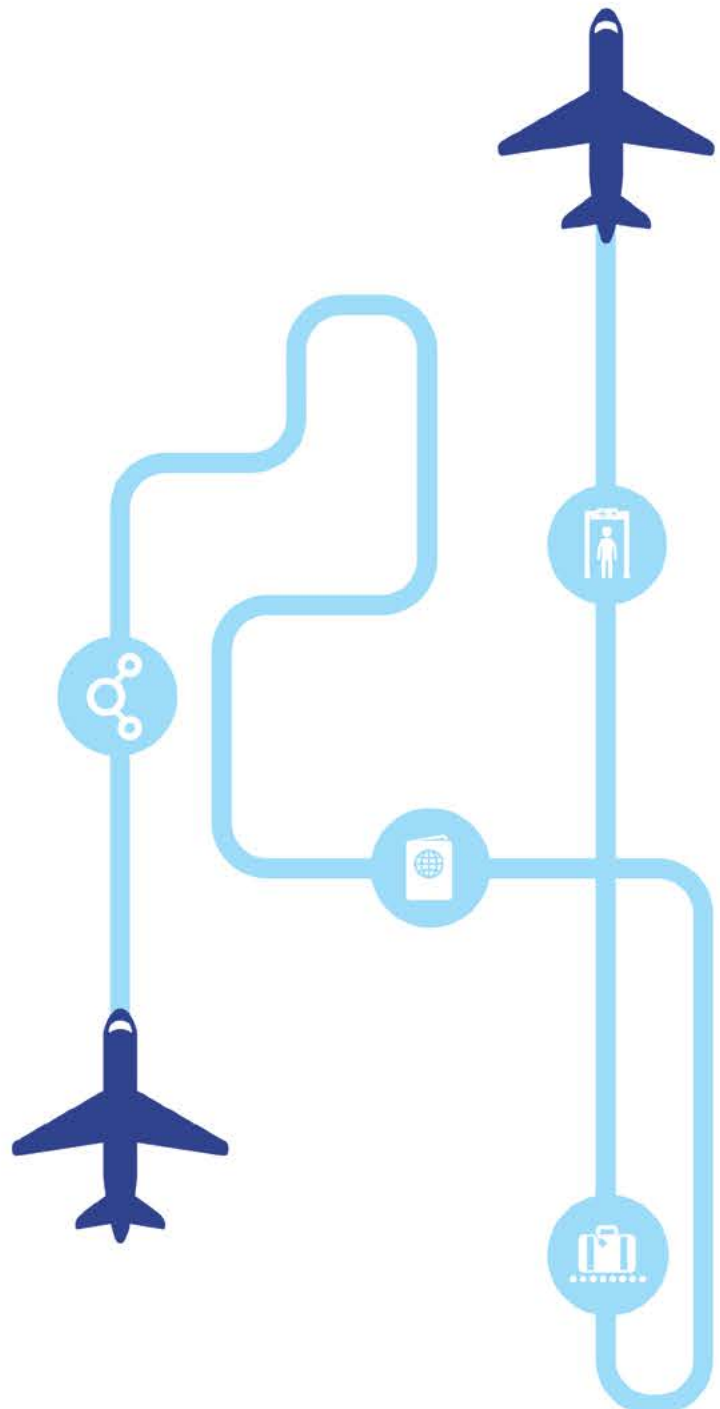
Below, you'll find special diagrams showing the route you should follow, depending on your final destination. In addition, you may ask our cabin crew for the respective leaflet that we have created just for you, or look up the directions on aegeanair.com.

Upon your arrival, you may look for the Aegean representative in the blue waistcoat and the **Connection Ambassador** sign, for more information.

**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΙ ΕΝΤΟΣ ΖΩΝΗΣ ΣΕΝΓΚΕΝ:
INTRA SCHENGEN DESTINATIONS:**

ΑΥΣΤΡΙΑ, ΒΕΛΓΙΟ, ΓΑΛΛΙΑ, ΓΕΡΜΑΝΙΑ, ΔΑΝΙΑ, ΕΛΒΕΤΙΑ, ΕΣΘΟΝΙΑ, ΙΣΛΑΝΔΙΑ, ΙΣΠΑΝΙΑ,
ΙΤΑΛΙΑ, ΛΕΤΟΝΙΑ, ΛΙΘΟΥΑΝΙΑ, ΛΙΧΤΕΝΣΤΑΙΝ, ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ, ΜΑΛΤΑ, ΝΟΡΒΗΓΙΑ,
ΟΛΛΑΝΔΙΑ, ΟΥΓΓΑΡΙΑ, ΠΟΛΩΝΙΑ, ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ, ΣΛΟΒΑΚΙΑ, ΣΛΟΒΕΝΙΑ, ΣΟΥΗΔΙΑ,
ΤΣΕΧΙΑ, ΦΙΝΛΑΝΔΙΑ

AUSTRIA, BELGIUM, CZECH REPUBLIC, DENMARK, ESTONIA, FINLAND, FRANCE,
GERMANY, HUNGARY, ICELAND, ITALY, LATVIA, LITHUANIA, LIECHTENSTEIN,
LUXEMBOURG, MALTA, NETHERLANDS, NORWAY, POLAND, PORTUGAL, SLOVAKIA,
SLOVENIA, SPAIN, SWEDEN, SWITZERLAND



ΠΤΗΣΗ ΕΝΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
INTRA SCHENGEN

ΠΡΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΕΝΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
INTRA SCHENGEN

GATES / ΠΥΛΕΣ
B1-B31



ΑΦΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ
ARRIVAL IN ATHENS



ΧΩΡΟΣ ΑΦΙΞΕΩΝ
ARRIVAL AREA



ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ
DEPARTURE

ΠΤΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
EXTRA SCHENGEN

ΠΡΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΕΚΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
EXTRA SCHENGEN

GATES / ΠΥΛΕΣ
A1-A23



ΑΦΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ
ARRIVAL IN ATHENS



ΧΩΡΟΣ ΑΦΙΞΕΩΝ
ARRIVAL AREA



ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΩΝ
PASSPORT CONTROL



ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
SECURITY CHECK



ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ
DEPARTURE

ΠΤΗΣΗ ΕΝΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
INTRA SCHENGEN

ΠΡΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΕΚΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
EXTRA SCHENGEN

GATES / ΠΥΛΕΣ
A1-A23



ΑΦΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ
ARRIVAL IN ATHENS



ΧΩΡΟΣ ΑΦΙΞΕΩΝ
ARRIVAL AREA



ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΩΝ
PASSPORT CONTROL



ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
SECURITY CHECK



ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ
DEPARTURE

ΠΤΗΣΗ ΕΚΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
EXTRA SCHENGEN

ΠΡΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΕΝΤΟΣ ΣΧΕΝΓΚΕΝ
INTRA SCHENGEN

GATES / ΠΥΛΕΣ
B1-B31



ΑΦΙΞΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ
ARRIVAL IN ATHENS



ΧΩΡΟΣ ΑΦΙΞΕΩΝ
ARRIVAL AREA



ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΩΝ
PASSPORT CONTROL



ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΠΟΣΚΕΥΩΝ
BAGGAGE CLAIM



ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
SECURITY CHECK



ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ
DEPARTURE

*** ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ / 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.

H 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.



Συμβουλές για το ταξίδι σας

- Αποφεύγετε να τρώτε βαριά γεύματα πριν από την πτήση σας.
- Αποφεύγετε να πίνετε αλκοολούχα ποτά πριν από την πτήση σας.
- Κατά τη διάρκεια της επιβίβασης στο αεροσκάφος παρακαλείστε να μη σπρώχνετε τους επιβάτες που βρίσκονται μπροστά σας στις σκάλες ή στους διαδρόμους.
- Όταν ανεβαίνετε τη σκάλα, παρακαλείστε να κρατάτε με το χέρι σας το κιγκλίδωμα.
- Μην τοποθετείτε βαριές χειραποσκευές, ρούχα ή άλλα αντικείμενα στην άκρη των ντουλαπιών που βρίσκονται πάνω από το κάθισμά σας. Προσπαθήστε να τα χωρέσετε άνετα μέσα στα ντουλάπια και, αν χρειάζεστε βοήθεια, καλέστε έναν από τους συνοδούς μας.
- Σας συνιστούμε να διατηρείτε δεμένη τη ζώνη ασφαλείας σας καθ' όλη τη διάρκεια της πτήσης, καθώς οποιαδήποτε στιγμή ενδέχεται να υπάρξουν ξαφνικές αναταράξεις.
- Εάν κάθεστε σε θέση δίπλα στο διάδρομο, προσέξτε το κεφάλι, τους αγκώνες, τα πόδια και τα χέρια σας. Καρότσια σερβιρίσματος φαγητού και πώλησης αφορολόγητων ειδών περνάνε από τους διαδρόμους καθ' όλη τη διάρκεια της πτήσης.
- Η καμπίνα των αεροσκαφών μπορεί να είναι λίγο κρύα, γι' αυτό και βεβαιωθείτε ότι έχετε βάλει στις χειραποσκευές σας ένα έξτρα πουλόβερ ή ζητήστε από το πλήρωμα καμπίνας να σας δώσουν μια κουβέρτα.
- Ο καφές και το τσάι που σερβίρονται είναι καυτά. Μην τα δοκιμάζετε αμέσως μόλις σας τα σερβίρουν. Αφήστε τον συνοδό να σας σερβίρει το ποτό σας. Οι συνοδοί μας είναι εκπαιδευμένοι να χειρίζονται ζεστά ποτά σε διαδρόμους γεμάτων κόσμο, μέσα σε αεροπλάνα που κινούνται, γι' αυτό επιτρέψτε του να γεμίσει το φλιτζάνι σας και να σας δώσει το ποτό σας.
- Εάν πονούν τα αυτιά σας κατά τη διάρκεια της πτήσης, πάρτε μια καραμέλα που σας προσφέρει η AEGEAN ή βεβαιωθείτε ότι έχετε μαζί σας μια τσίχλα. Εάν ο πόνος επιμένει, συμβουλευτείτε τον γιατρό σας πριν από την επόμενη πτήση σας.
- Όταν ανοίγετε τα ντουλάπια πάνω από το κάθισμά σας, κάντε το με προσοχή, διότι βαριά αντικείμενα μπορεί να πέσουν στα κεφάλια των συνεπιβατών σας.
- Εάν κάθεστε στη σειρά πίσω από το διαχωριστικό με την πρώτη θέση, μην κρατάτε την κουρτίνα για κανένα λόγο.
- Ακούτε τους συνοδούς της πτήσης. Ο βασικός λόγος που οι συνοδοί βρίσκονται στα αεροσκάφη είναι για την ασφάλειά σας, γι' αυτό ακολουθείτε τις οδηγίες τους με προσοχή κάθε φορά.

Guidelines for a pleasant flight

- Avoid heavy meals or alcohol before traveling.
- While boarding the aircraft, you are kindly requested not to push those in front of you, whether on the stairs or in the aisle. Passengers are advised to hold the handrail while on the stairs.
- Do not place heavy hand luggage, clothes or other items close to the opening of the overhead baggage bin – try to place them as far inside as possible. If you need assistance, call one of our attendants.
- We suggest you wear your seat belt at all times during the flight as unexpected turbulence may occur.
- If you are seated in an aisle seat, you are advised to mind your head, legs, arms and elbows during the flight to avoid being bumped by catering and duty-free trolleys.
- An aircraft cabin can feel a bit cold. Be sure to pack an extra sweater or ask our cabin crew for a blanket.
- The coffee and tea served is hot. Do not try to drink it immediately. Flight attendants are trained to handle hot drinks in a crowded aisle on a moving aircraft, so allow them to pour the drink and hand it to you.
- Chew a piece of gum or suck on a sweet to avoid or reduce discomfort in the ears while flying. If any pain persists, consult your doctor prior to your next trip.
- Open the overhead bins carefully as heavy objects may fall out and injure seated passengers.
- Those seated in the row behind the business class divider are requested not to touch the curtain for any reason.
- Listen to the flight attendants. The primary reason flight attendants are on an aircraft is for safety, so follow their instructions carefully at all times.



Ταξιδεύοντας με παιδιά

- Πάρτε μαζί σας ασφαλή παιχνίδια. Προσπαθήστε να αποφύγετε να έχετε μαζί σας παιχνίδια που είναι αιχμηρά, βαριά ή που σπάνε εύκολα. Αν το παιδί σας έχει ένα ηλεκτρονικό παιχνίδι, μπορείτε να του επιτρέψετε να το παίζει μόνο κατά τη διάρκεια του ταξιδιού του αεροσκάφους στο τελικό του ύψος. Τα ηλεκτρονικά παιχνίδια μπορεί να δημιουργήσουν παρεμβολές στο σύστημα πλοήγησης κατά τη διάρκεια άλλων φάσεων (απογείωση, προσγείωση).
- Μην απασφαλίζετε τις ειδικές ζώνες ασφαλείας των παιδιών καθ' όλη τη διάρκεια της πτήσης. Αναταράξεις μπορούν να συμβούν ανά πάσα στιγμή και χωρίς προειδοποίηση, γι' αυτό είναι ασφαλέστερο τα παιδιά να έχουν συνεχώς δεμένες τις ζώνες τους. Αν το παιδί θέλει να σηκωθεί και να κινηθεί, επιτρέψτε του να το κάνει μόνο όσο η φωτεινή επιγραφή για την πρόσδεση των ζωνών είναι σβηστή.
- Βάλτε το παιδί σας να καθίσει μακριά από το διάδρομο. Τα μικρά παιδιά αρέσκονται να απλώνουν τα χέρια τους και να εξερευνούν το χώρο, αλλά, αν βρίσκονται δίπλα στο διάδρομο, ενδέχεται να χτυπήσουν τα χέρια τους αν κάποιος άνθρωπος ή καρτσάκι τροφοδοσίας κινείται κατά μήκος του διαδρόμου. Ιδανικά, δύο ενήλικοι πρέπει να κάθονται εκατέρωθεν του παιδιού. Μπορείτε, επίσης, να βάλετε το παιδί στη θέση δίπλα στο παράθυρο και ο ενήλικος να κάθεται στη μεσαία θέση.
- Πρέπει να εμποτεύετε συνεχώς τα παιδιά σας. Ένα ανεξέλεγκτο παιδί που δεν είναι προσδεμένο μπορεί πολύ γρήγορα να περιπλανηθεί σε επικίνδυνες περιοχές του αεροσκάφους, όπως οι κουζίνες, ειδικά αν ο επιβλέπων ενήλικος αποκοιμηθεί. Πρέπει, επίσης, να προσέχετε ώστε το παιδί σας να μη φτάνει φλιτζάνια με ζεστό καφέ ή τσάι, ή άλλα επικίνδυνα αντικείμενα.
- Αν το παιδί σας έχει κάποια πάθηση η οποία μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα κατά τη διάρκεια της πτήσης, ενημερώστε κάποιον από το προσωπικό του αεροδρομίου, της εταιρείας ή κάποιον ιπτάμενο συνοδό γι' αυτό το ενδεχόμενο.
- Το παιδί σας είναι δυνατόν να αισθανθεί τα αυτιά του να βουλώνουν λόγω των αλλαγών πίεσης μέσα στην καμπίνα. Παρότι αυτή η αίσθηση μπορεί να είναι αρκετά επώδυνη, είναι μόνο προσωρινή και θα υποχωρήσει λίγο μετά την προσγείωση. Για να αποφύγετε τη δυσφορία, μπορείτε να δώσετε στο παιδί σας μια τσίχλα ή σκληρή καραμέλα να μασήσει (μόνο παιδιά άνω των τριών ετών), να θηλάσετε το βρέφος σας ή να το τσιτσετε με μπιμπερό ή να του δώσετε την πιπιλα του. Ο θηλασμός ή το τσίχλα με μπιμπερό εναπόκειται στη δική σας επιθυμία με την προϋπόθεση ότι δεν υφίστανται αναταράξεις ή ότι το αεροσκάφος δεν είναι σε διαδικασία απογείωσης ή προσγείωσης. Τα πιο μεγάλα παιδιά μπορούν να βοηθηθούν αν αρχίσουν να χασμουριούνται συχνά για λίγα λεπτά. Το παιδί σας πρέπει να είναι ξύπνιο κατά την απογείωση και την προσγείωση του αεροσκάφους, διότι κατά τη διάρκεια του ύπνου δεν καταπίνουμε το ίδιο συχνά και άρα είναι δύσκολο να διατηρηθεί σε ισορροπία η πίεση του αέρα μέσα στα αυτιά.

Travelling with kids

- Bring along safe toys: Try to avoid bringing toys that are sharp, heavy, or can break easily. If the child has an electronic game, only allow them to use it during the cruise portion of the flight. Electronic games may interfere with an aircraft's navigational system during other phases of the flight.
- Make sure your child wears his/her seat belt or an infant safety belt at all times; turbulence can happen at any time and without warning. If the child wants to get up and move around, let them do so only if the seat belt sign is off.
- Seat your child away from the aisle: Small children enjoy reaching out and exploring, but if they are next to the aisle they could get bumped by catering or duty-free trolleys or other passengers. Ideally, two responsible adults should sit on either side of the child. Alternatively, seat the child between yourself and a window.
- Keep your children supervised: An unsupervised or unrestrained child could wander into dangerous areas such as galleys, especially if the responsible adult falls asleep. Also mind that your child doesn't reach for cups of hot coffee, tea or other hazards.
- If your child has a medical condition that may become an issue during the flight, inform a flight attendant, counter agent or gate agent of the possibility.
- Your child may experience the uncomfortable sensation of ear-popping due to pressure changes in the cabin. Although this sensation could become quite painful, it is only temporary and should subside within minutes of landing. To avoid the discomfort however, here are a few tips: In the case of babies and toddlers, breastfeed or bottle-feed them (not, however, during take-off or landing and on the condition there is no turbulence) or give them a pacifier; give older children a piece of chewing gum or a hard candy to suck on, and remind them to yawn frequently; keep your child awake during take-off and landing because during sleep you don't swallow as often and it's harder for you to keep up with the changes in air pressure.



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, εργονομικό 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. Το lounge της ζώνης Intra Schengen, το βασικό lounge της AEGEAN, εμβαδού 447 τ.μ., ανακαινίστηκε πλήρως προκειμένου να ανταποκριθεί στην αυξανόμενη επιβατική κίνηση. Ανάμεσα στις πολλές και εντυπωσιακές αλλαγές που έγιναν, οι βασικότερες –πέρα από την υψηλή αισθητική εσωτερική διακόσμηση με χρώματα εμπνευσμένα από το εσωτερικό των αεροσκαφών της εταιρείας και τις αναπαυτικές πολυθρόνες– είναι ο απόλυτος διαχωρισμός των χώρων ανάπαυσης, φαγητού και εργασίας, η αύξηση της χωρητικότητας (με τις διαθέσιμες θέσεις να ξεπερνούν πλέον τις 200), καθώς και η επέκταση του self service bar, όπου ο επιβάτης μπορεί να δοκιμάσει από χυμούς, smoothies, αναψυκτικά, καφέ και κρασί μέχρι φρέσκα φρούτα, φρουτοσαλάτες και μια ποικιλία ελληνικών γλυκών και αλμυρών εδεσμάτων από το νέο μενού. Οι επιβάτες της AEGEAN που αναχωρούν για προορισμούς εκτός ζώνης Schengen φιλοξενοούνται στο νέο Extra Schengen lounge της AEGEAN, εμβαδού 213 τ.μ., που σχεδιάστηκε εκ του μηδενός και μπορεί να φιλοξενήσει περισσότερους από 80 επισκέπτες, προσφέροντας το ίδιο υψηλό επίπεδο άνεσης, ποιότητας, λειτουργικότητας και εξυπηρέτησης. Η είσοδός του βρίσκεται ακριβώς δίπλα στην είσοδο της πύλης A13.

The Aegean Business Lounge experience

AEGEAN's lounges offer top-quality services and unrivalled hospitality.

Every second of rest and relaxation is precious to travellers and should be enjoyed in a comfortable, luxurious and well-designed setting. That they are entering just such a space is the first thing that strikes the traveller crossing the threshold of one of AEGEAN's two Business Lounges in Athens International Airport.

In AEGEAN's main lounge in the Intra Schengen area, the 447 sq.m. space has been fully renovated in order to meet the needs of the airline's growing passenger traffic, with a stylish ambience created using a colour palette inspired by the interiors of the company's aircraft, and touches of discreet luxury such as the incredibly comfortable armchairs.

Even more significant changes are the complete separation of the relaxation, food service and work areas; the increase in capacity to more than 200 seats; and the expansion of the self-service bar, where you can choose something to drink (from a selection of beverages including fruit juices, smoothies, soft drinks, coffee and wine) or to eat (fresh fruit, fruit salads and an array of Greek sweet and savoury dishes are available on the new menu).

Passengers of AEGEAN departing for destinations outside of the Schengen Area can make use of AEGEAN's Extra Schengen lounge. Covering 213 sq.m., this was designed from scratch and can host over 80 travellers, providing them with the same high level of comfort, quality, functionality and services. The entrance is right next to Gate A13.

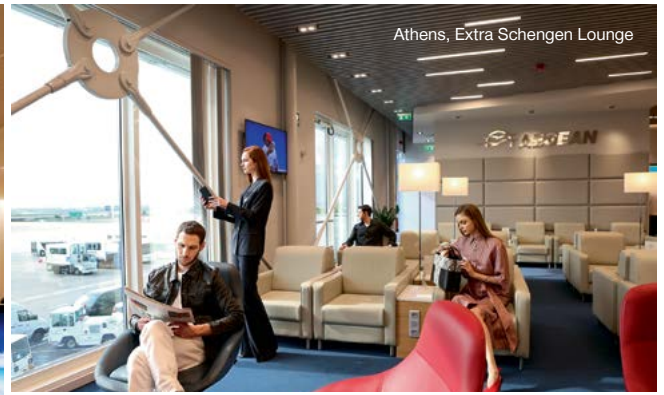


Star Alliance lounges: Απολαύστε το μεγαλύτερο δίκτυο lounges στον κόσμο

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



Athens, Extra Schengen Lounge



Thessaloniki



Larnaka

Στο Διεθνές Αεροδρόμιο «Μακεδονία» της Θεσσαλονίκης, περπατώντας προς τις εξόδους επιβίβασης, ο επιβάτης θα διακρίνει την είσοδο του ανακαινισμένου Aegean Business Lounge της AEGEAN, με δυνατότητα φιλοξενίας 96 ατόμων. Στον self-service μπουφέ του προσφέρονται σνακ, ροφήματα και αναψυκτικά. Υπάρχουν επίσης εφημερίδες και περιοδικά σε ειδική γωνιά και, ανάμεσα στις μονές και διπλές δερμάτινες πολυθρόνες, τραπεζάκια με υποδοχές φόρτισης κινητών τηλεφώνων και tablets. 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.

Στον τρίτο όροφο του Διεθνούς Αερολιμένα Λάρνακας βρίσκεται το ανακαινισμένο Aegean Business Lounge, με δυνατότητα φιλοξενίας 65 επιβατών. Ένας ευχάριστος χώρος, που περιλαμβάνει μοντέρνο φωτισμό και ταινίες LED, έγχρωμες κρυστάλλινες επενδύσεις τύπου Lacobel και tailor-made τραπεζάκια με υποδοχές για φόρτιση κινητών τηλεφώνων και tablets. Στον πλούσιο μπουφέ προσφέρονται φαγητά και σνακ, λειτουργεί ευρύχωρο self-service bar, ενώ παρέχονται ειδικοί χώροι για εργασία μέσω του διαδικτύου, ανάγνωση ημερήσιου και περιοδικού τύπου, καθώς και για ανάπαυση.

Πρόσβαση στα lounges της AEGEAN έχουν όλοι οι επιβάτες της AEGEAN που ταξιδεύουν σε διακεκριμένη θέση, οι κάτοχοι της Gold Miles+Bonus κάρτας και όλοι οι κάτοχοι καρτών με το διακριτικό Star Alliance Gold.

At Thessaloniki International Airport "Macedonia", passengers heading towards the boarding gates will see the entrance to the fully refurbished Aegean Business Lounge, which can host 96 travellers. Its self-service buffet offers snacks, and hot and cold beverages.

Newspapers and magazines are also available, while the comfortable single and double armchairs are equipped with small, tailor-made tables with outlets for charging mobile phones and tablets. 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.

On the third floor of Larnaka International Airport, the fully renovated Aegean Business Lounge can host 65 passengers at a time. This welcoming space boasts modern lighting fixtures and LED strips, and has colourful Lacobel glass panels and tailor-made tables with outlets for charging mobile phones and tablets. Hot dishes and snacks are available at the impressively rich buffet, and drinks at the spacious self-service bar. Special areas are also available for working (with internet access), as well as for reading newspapers and magazines, and relaxing.

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.

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)

Οινοποιία

Αναστασία Φράγκου

Το ότι η Αναστασία Φράγκου κατάφερε να παραγάγει κρασιά από τον τρύγο του 2018, ενώ μόλις λίγους μήνες πριν, τον Ιούλιο του 2018, το οινοποιείο της είχε καταστραφεί στις φονικές πυρκαγιές της Αττικής, δηλώνει πολλά για το άτομό της. Ένας άνθρωπος με σεμνότητα, που δεν φοβάται τη σκληρή δουλειά και δημιουργεί μια καταπληκτική γκάμα κρασιών σε ένα πολύ μικρό οινοποιείο στη Ραφήνα. Η Αναστασία προσπαθεί εδώ και χρόνια να αποδείξει πως ο αμπελώνας της Αττικής μπορεί να δώσει εξαιρετικά κρασιά, με αιχμή του δόρατος την, από πολλούς υποτιμημένη, ποικιλία Σαββατιανό. Τα κρασιά της είναι υποδείγματα ζωντανίας, έντασης και ισορροπίας.

Σαββατιανό 2018,

Οινοποιία Αναστασία Φράγκου

Οίνος Λευκός Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Αττική.

Ποικιλία: Σαββατιανό, ιστορική ποικιλία της Αττικής.

Το κρασί πίσω από την ετικέτα:

Απαλό λεμονοπράσινο. Σχετικά έντονη μύτη, με αρώματα μήλου, αχλαδιού και μπανάνας. Ελαφρύ και απαλό στο στόμα, με μια αίσθηση που συνδυάζει φρεσκάδα και λιπαρότητα. Ένα κρασί που δείχνει τον πραγματικό, όμορφο χαρακτήρα του Σαββατιανού.

Αλκοόλ: 12,5% vol. (15,5 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 11,5 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα).



Anastasia Fragou Winery

The fact that Anastasia Fragou managed to make wine from the 2018 vintage just months after her winery was destroyed in the devastating Attica fires in July, speaks volumes about her. A modest person, she is not afraid of hard work and has crafted an admirable range of wines in a boutique winery in Rafina. Anastasia has sought, for many years now, to prove that Attica can produce excellent wines, based on Savatiano, a grape underappreciated by many. Her wines are models of vibrancy, intensity and balance.

Savatiano 2018, Anastasia Fragou Winery Dry White Wine

Protected Geographical Indication: Attica

Grape variety: Savatiano, a historic Attican grape

The wine behind the label:

Pale lemon green. Relatively intense nose, with aromas of apple, pear and banana. Light and soft on the palate, with a texture that combines freshness and oiliness. A wine that fully displays the real, and beautiful, character of Savatiano.

Alcohol: 12.5% vol. (15.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 11.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)



Αναστασία Φράγκου
/ Anastasia Fragou



Οινοποιία Αναστασία Φράγκου
/ Anastasia Fragou Winery

Aegean Wine List

THE PRODUCERS BEHIND THE LABELS

The following selections, representing a sample of the outstanding wines produced in Greece today, are offered to AEGEAN passengers and Aegean Business Lounge patrons.

BY KONSTANTINOS LAZARAKIS MW (MASTER OF WINE)

Οινοποιείο Νίκου Γαβαλά, Κρήτη

Ο Νίκος Γαβαλάς είναι μια πολύ ενδιαφέρουσα περίπτωση της Κρήτης, αν όχι του ελληνικού αμπελώνα. Ενώ πολλοί οινοπαραγωγοί μπαίνουν στο κρασί με τη δημιουργία οινοποιείου και, στη συνέχεια, βλέποντας πως είναι μονόδρομος, αρχίζουν τη φύτευση αμπελώνων, η οικογένεια Γαβαλά, από το 1906, ασχολείται με αμπελώνες. Τρεις γενιές μετά, ο Νίκος ξεκινά τη βιολογική καλλιέργεια, με την πιστοποίηση να έρχεται το 2001, από τις πρώτες του νησιού. Το 2004 αποκτά οινοποιείο μέσα στους αμπελώνες και αρχίζει να στήνει μια σειρά κρασιών που, κατά βάση, προσπαθούν να αναδείξουν τις τόπιες ποικιλίες του Ηρακλείου αλλά και της Κρήτης γενικότερα.

Βηλάνα 2017/18, Οινοποιείο Νίκος Γαβαλάς Οίνος Λευκός Ξηρός

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Κρήτη.

Ποικιλία: Βηλάνα, η πιο σημαντική λευκή ποικιλία του Ηρακλείου.

Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Βιολογικός οίνος. Μέτριο λεμονί. Η μύτη δεν βασίζεται στην ένταση, αλλά στην πολυπλοκότητα των αρωμάτων, με το φρούτο να δίνει με τη φυτικότητα. Στο στόμα μετρίου σώματος, με πυκνή υφή και οξύτητα που ισορροπεί. Μια σοφιστική Βηλάνα, που όμως δεν υπολείπεται φρούτου.

Αλκοόλ: 2017: 13% vol. (16,5 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 12 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα), 2018: 12% vol. (15 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 11 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα).



Nikos Gavalas Winery, Crete

Nikos Gavalas is a very interesting case in Crete - indeed a standout among Greek winemakers in general. While many winemakers enter the world of wine by first creating a winery, and only later plant their own vineyards, the Gavalas family has been growing grapes since 1906.

Three generations later, Nikos started cultivating his vineyards organically, becoming, in 2001, one of the first growers on the island to obtain full organic certification. In 2004, he established a winery in the heart of his vineyards, and started creating a line of wines that seeks to highlight the qualities of the native grapes of the region of Heraklion, and of Crete in general.

Vilana 2017/18, Nikos Gavalas Winery Dry White Wine

Protected Geographical Indication: Crete

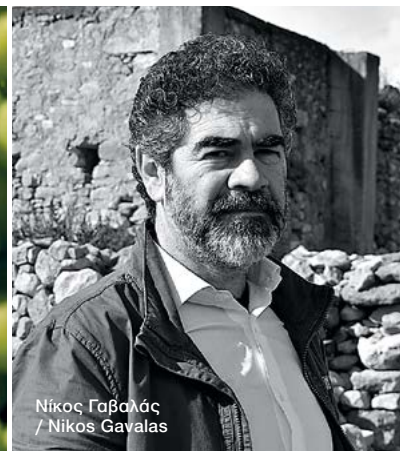
Grape variety: Vilana, the most important white variety of the region of Heraklion.

The wine behind the label: Organic wine. Medium lemon color. A nose which is not defined by the intensity, but by the complexity of aromas, with fruitiness combining with vegetal notes. On the palate it is medium-bodied, with a dense texture and balancing acidity. A sophisticated Vilana, but by no means lacking fruit.

Alcohol: 2017: 13% vol. (16.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 12 ml of pure alcohol per in-flight serving). 2018: 12% vol. (15 ml of pure alcohol per 125 ml & 11 ml of pure alcohol per in-flight serving)



Οινοποιείο Νίκου Γαβαλά, Κρήτη
/ Nikos Gavalas Winery, Crete



Νίκος Γαβαλάς
/ Nikos Gavalas

Κτήμα Φουντή

Ο Νίκος Φουντής είναι ένας από τους μεγάλους αριζάνους του ελληνικού κρασιού. Η οικογένειά του είναι ριζωμένη στη Νέα Στράντζα από το 1924, όταν εκδιώχθηκε από τη Στράντζα της Μικράς Ασίας, και από τότε έχει αφιερωθεί σύσσωμη στον υπέροχο αμπελώνα της Νάουσας και στη μοναδική ποικιλία που ονομάζεται Ξινόμαυρο. Σε μια εποχή που το κρασί συχνά πέφτει θύμα της μόδας και των τάσεων της αγοράς, ο Νίκος μένει ταγμένος σε ένα κλασικό, συχνάγωνιώδες, στιλ Ξινόμαυρου, που εκφράζει όλη τη στόφα και όλο το μεγαλείο αυτής της πραγματικά ξεχωριστής ποικιλίας.

Το Ξινόμαυρο είναι πολύ τυχερό που η οικογένεια Φουντή το επέλεξε.

Ναουσαία 2013/15, Κτήμα Φουντή

Όινος Ερυθρός Ξηρός

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Νάουσα.

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, η γεμάτη χαρακτήρα ερυθρή ποικιλία της βόρειας Ελλάδας.

Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Επιλογή αμπελώνων από την περιοχή της Ράμνιστας, ωριμασμένο για δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια στη φιάλη. Χρώμα μέτριο ρουμπινί προς το γκρενά. Μύτη εκπληκτική και πολυδιάστατη, με μπαχάρια, ελιά και φράουλα. Στόμα όπου δεσπόζουν οι τανίνες, αλλά με αρκετό εκχύλισμα φρούτου. Ένα συναρπαστικό Ξινόμαυρο παλαιάς κοπής.

Αλκοόλ: 2013: 13,5% vol. (17 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 12,5 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα), 2015: 13% vol. (16,5 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 12 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα).



Foundi Estate

Nikos Foundis is one of Greek wine's great craftsmen. His family established deep roots in Nea Strantzia after fleeing Strantzia in Eastern Thrace. Since 1924, the family has been growing the outstanding Xinomavro variety in the wonderful Naoussa wine-growing region. In an era when wine often becomes the victim of market trends, Nikos has remained steadfast in his devotion to a classic, often angular style of Xinomavro, which expresses all of the poise and grandeur of this truly exceptional grape. Xinomavro is very lucky that the Foundis family selected it.

Naoussa 2013/2015, Foundi Estate Dry Red Wine

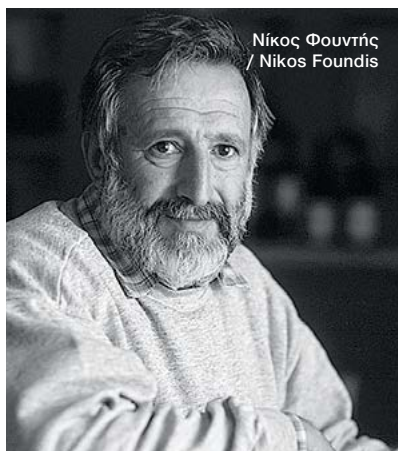
Protected Designation of Origin: Naoussa

Grape variety: Xinomavro, a red grape variety, full of character, from northern Greece

The wine behind the label: A vineyard selection from the Ramnista area, matured for 12 months in French oak barrels and thereafter in the bottle. Medium ruby colour to garnet. Magnificent and multifaceted nose, with aromas of spices, olives and strawberries. Palate dominated by tannins and acidity, but with plenty of fruit. An old fashioned, yet fascinating, Xinomavro.

Alcohol: 2013: 13.5% vol. (17 ml of pure alcohol per 125 ml & 12.5 ml of pure alcohol per in-flight serving).

2015: 13% vol. (16.5 ml of pure alcohol per 125 ml & 12 ml of pure alcohol per in-flight serving)



Νίκος Φουντής
/ Nikos Foundis



Κτήμα Φουντή
/ Foundi Estate

Κτήμα Μπαραφάκα

Ο Χρήστος Μπαραφάκας είναι ο ιδύων νους πίσω από τα ομώνυμα κρασιά και, κυρίως, πίσω από έναν σημαντικότατο ιδιόκτητο αμπελώνα που ξεπερνά τα 140 στρέμματα. Η οικογένεια Μπαραφάκα ασχολείται με το αμπέλι από το 1920, αλλά ο Χρήστος ήταν αυτός που δημιούργησε, το 2004, ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο και μια σειρά κρασιών που είναι μοντέρνα, πολλές φορές ευρηματικά, αλλά και ταυτόχρονα εκφραστικά της περιοχής που τα γεννά. Πολλές από τις ετικέτες που παράγει ο Χρήστος περιλαμβάνουν γαλλικές ποικιλίες ή ελληνικές, που δεν κατάγονται από την Πελοπόννησο, αλλά το δυνατό του σημείο είναι το Αγιωργίτικο και η ΠΟΠ Νεμέα.

Apocalypse 2013/14, Κτήμα Μπαραφάκα

Όινοσ Ερυθρόσ Ξηρόσ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης: Νεμέα.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο, μια πολυδυναμική ερυθρή ποικιλία, που δίνει κρασιά μοντέρνα και βελούδινα.

Το κρασί πίσω από την ετικέτα: Επιλογή αμπελώνων, ωριμασμένο για δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και στη συνέχεια στη φιάλη. Χρώμα βαθύ πορφυρό. Μύτη έντονη, με το βαρέλι και το ώριμο κόκκινο φρούτο σε πρώτο πλάνο. Στόμα με πάχος και βελούδινες τανίνες, ενώ η αρωματική ένταση συνεχίζει στο μακρύ τελείωμα. Ένα μοντέρνο Αγιωργίτικο, γεμάτο δύναμη.

Αλκοόλ: 13,5% vol. (17 ml καθαρής αλκοόλης σε ποτήρι των 125 ml & 12,5 ml καθαρής αλκοόλης ανά in-flight σερβίρισμα).



Barafakas Winery

Christos Barafakas is the mastermind behind the wines that share his name and, crucially, behind an important, privately-owned vineyard that covers more than 14 hectares. The Barafakas family has been growing vines since 1920, but it was Christos who created, in 2004, a cutting-edge winery and a range of wines that are modern and often creative, but which also express the terroir of the region from which they originate. Many of the wines Barafakas produces are made from French or Greek (but non-Peloponnesian) varieties, but his strongest suit is the Agiorgitiko and the PDO Nemea.

Apocalypse 2013/14, Barafakas Winery

Dry Red Wine

Protected Designation of Origin: Nemea

Grape variety: Agiorgitiko, a versatile red grape variety that produces modern and velvety wines.

The wine behind the label: A vineyard selection, matured for 12 months in French oak barrels and thereafter in the bottle. Deep purple colour. Intense nose, with aromas of oak and ripe red fruit most prominent. Full-bodied mouthfeel and velvety tannins, while intense aromas persist through the long finish. A modern, powerful Agiorgitiko.

Alcohol: 13.5% vol. (17 ml of pure alcohol per 125 ml & 12.5 ml of pure alcohol per in-flight serving)



Κτήμα Μπαραφάκα
/ Barafakas Winery



Χρήστος
Μπαραφάκας
/ Christos
Barafakas



Ο στόλος της ΑΕΓΕΑΝ AEGEAN's fleet

AIRBUS A321

Κατασκευή: Airbus
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
Κατανάλωση ταξιδιού:
2.400 κιλά την ώρα
Μήκος: 44,51 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 34,1 μ.
Ύψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 2.500 nm
Επιβάτες: 201
Αριθμός αεροσκαφών: 11

Manufacturer: Airbus
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
Fuel Consumption: 2,400 kg/hr
Length: 44.51 m
Wing Span: 34.1 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 2,500 nm
Seating Capacity: 201
Number of Planes: 11

AIRBUS A320

Κατασκευή: Airbus
Κινητήρες: 2 IAE V2527-A5
Μέγ. βάρος απογείωσης:
73.500 / 75.500 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου:
18.849 κιλά
Κατανάλωση ταξιδιού:
2.200 κιλά την ώρα
Μήκος: 37,57 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 34,1 μ.
Ύψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 3.000 nm
Επιβάτες: 174
Αριθμός αεροσκαφών: 37

Manufacturer: Airbus
Powerplants: 2 IAE V2527-A5
Max. Take Off Weight:
73,500 / 75,500 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Cruising Speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,849 kg
Fuel Consumption: 2,200 kg/hr
Length: 37.57 m
Wing Span: 34.1 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 3,000 nm
Seating Capacity: 174
Number of Planes: 37

AIRBUS A319

Κατασκευή: Airbus
Κινητήρες: 2 IAE V2524-A5
Μέγ. βάρος απογείωσης:
70.000 / 75.500 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 39.800 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 840 χλμ. την ώρα
Μέγιστο βάρος καυσίμου:
18.730 κιλά
Κατανάλωση ταξιδιού:
2.100 κιλά την ώρα
Μήκος: 33,84 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 34,10 μ.
Ύψος: 11,76 μ.
Μέγ. αυτονομία: 3.200 nm
Επιβάτες: 144
Αριθμός αεροσκαφών: 1

Manufacturer: Airbus
Powerplants: 2 IAE V2524-A5
Max. Take Off Weight:
70,000 / 75,500 kg
Max. Altitude: 39,800 ft
Cruising Speed: 840 km/hr
Max. Fuel Load: 18,730 kg
Fuel Consumption: 2,100 kg/hr
Length: 33.84 m
Wing Span: 34.10 m
Height: 11.76 m
Max. Range: 3,200 nm
Seating Capacity: 144
Number of Planes: 1



Ο στόλος της Olympic Air Olympic Air's fleet

DASH 8 Q400

Κατασκευή: Bombardier de Havilland
Κινητήρες: 2 Pratt & Whitney
Μέγ. βάρος απογείωσης:
 29.260 κιλά
Μέγ. βάρος προσγείωσης:
 28.010 κιλά
Μέγ. ύψος πτήσεων: 25.000 πόδια
Ταχύτητα ταξιδιού: 667 κλμ. την ώρα
Μήκος: 32,81 μ.
Άνοιγμα πτερύγων: 28,4 μ.
Ύψος: 8,4 μ.
Διάμετρος ατράκτου: 2,69 μ.
Πλάτος καμπίνας: 2,51 μ.
Μέγ. αυτονομία: 1.100 nm
Επιβάτες: 78
Αριθμός αεροσκαφών: 8

Manufacturer:
 Bombardier de Havilland
Powerplants: 2 Pratt & Whitney
Max. Take Off Weight: 29,260 kg
Max. Landing Weight: 28,010 kg
Max. Altitude: 25,000 ft
Cruising Speed: 667 km/hr
Length: 32.81 m
Wing Span: 28.4 m
Height: 8.4 m
Fuselage Diameter: 2.69 m
Cabin Width: 2.51 m
Max. Range: 1,100 nm
Seating Capacity: 78
Number of Planes: 8

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 κλμ. 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

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 κλμ. 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: 48
Αριθμός αεροσκαφών: 2

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: 48
Number of Planes: 2



● Aegean Flights Πτήσεις Aegean
 ● Code Share Flights Πτήσεις κοινού κωδικού
 - - - Seasonal Route Εποχικό Δρομολόγιο



Δίκτυο Εσωτερικού | Domestic Network



-- Εποχικά Δρομολόγια
Seasonal Routes



GRECOTEL

HOTELS & RESORTS

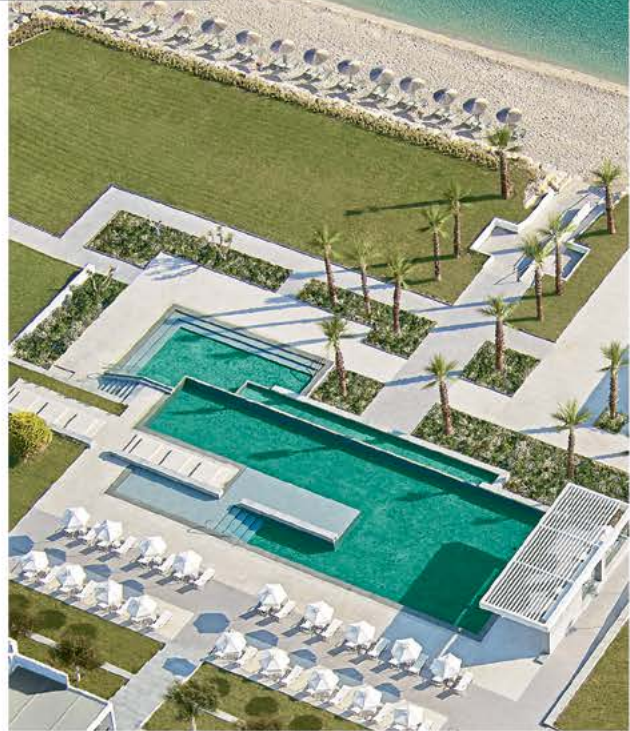
NEW TRENDS 2019

Peloponnese



GRECOTEL CASA MARRON, a lifestyle all inclusive resort.

Halkidiki



GRECOTEL PELLA BEACH, grand boutique resort.

Crete



GRECOTEL LUXME WHITE PALACE, ultra luxury all included.

Rhodos



GRECOTEL LUXME RHODOS, ultra luxury all included.



Sheer
Driving Pleasure



Η ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΣ.

ΝΕΑ BMW X5.

Περισσότερα στο www.bmw.gr/X5 και στο Δίκτυο Επίσημων Εμπόρων BMW.

Εκπομπές CO₂ (gr/km): 158-207

Κατανάλωση (lt/100km): Εντός πόλης: 6,8-10,8 - Εκτός πόλης: 5,6-8,2 - Μικτός κύκλος: 6-9,1