

**ΧΙΟΣ: ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟ ΝΗΣΙ  
ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΚΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΣΤΡΩΝ**

ΣΕΛ. 4

Παραλία Μαύρα Βόλια



ΤΑ ΝΕΑ

# διακοπές



Η παραλία  
Σάντοβα

**ΚΑΛΑΜΑΤΑ**

## 15 χιλιόμετρα παραλίας!

Μόλις δύο ώρες από την Αθήνα με τους καινούργιους δρόμους που ολοκληρώθηκαν τελευταία, με πολλές κοντινές και όμορφες παραλίες από το κέντρο της πόλης, με πολλές καλλιτεχνικές εκδηλώσεις και με κόστος ζωής χαμηλότερο από πολλά νησιά και τουριστικούς προορισμούς, η Καλαμάτα είναι μια καλή λύση για μικρές και μεγάλες εξορμήσεις τον Αύγουστο και τον Σεπτέμβριο. Η αρχή της ζωής της Καλαμάτας χάνεται στους μακρινούς αιώνες. Αρχίζει πολύ πριν από την εποχή του ομηρικού άρχοντα των Φηρών Διοκλή, περνάει από την Επανάσταση του Εικοσιένα και ξεδιπλώνεται έως σήμερα.

Η παραλιακή ζώνη της Καλαμάτας εκτείνεται τόσο δυτικά του λιμανιού, όσο και ανατολικά - νοτιοανατολικά.

Η δυτική παραλία ξεκινάει από τη Μαρίνα που είναι γεμάτη με εστιατόρια, ταβέρνες, καφετέριες. Η διπλανή παραλία είναι ο Κορδίας με ψιλή άμμο, ομπρέλες και γραφικά ταβερνάκια. Στη συνέχεια ο Μπουρνιάς 3 χλμ. από το λιμάνι, όπου βρίσκεται και η φημισμένη ταβέρνα του Βασιλειάδη. Ακολουθεί απέραντη αμμουδιά πολλών χιλιομέτρων μέχρι την περιοχή της Μεσσίνης, ακόμα αναξιοποίητη, όπου μπορεί κανείς να κάνει μοναχικά το μπάνιο του. Στην ανατολική παραλιακή ζώνη βρίσκονται καταλύματα κάθε είδους. Αρκετά επί της παραλιακής οδού Ναυαρίνου με οργανωμένη αμμουδιά και γαλάζια σημαία, μήκους 2,5 χλμ., με κατεύθυνση νοτιοανατολικά. Εδώ υπάρχουν παραδοσιακά εστιατόρια («Αρχιπέλαγος»), ταβέρνες, μεζεδοπωλεία («Στο κύμα»), μπαρ, κέντρα διασκέδασης. Δοκιμάστε τις περίφημες ποικιλίες του «Μπαγκέα». Συνεχίζοντας τον παραλιακό δρόμο προς Κιτριές, μήκους περίπου 15 χλμ., περνάμε από τη Βέργα, οικισμό που απλώνεται στην παραλία και ανηφορίζει στην πλαγιά του βουνού με καταπληκτική θέα στην Καλαμάτα και όλο το Μεσοποταμικό Κόλπο. Εδώ υπάρχουν καταλύματα, ταβέρνες και μπαρ για νυχτερινή διασκέδαση. Επόμενοι οικισμοί η Μικρή Μαντίνεια, με βοτσαλωτές παραλίες και γαλάζια σημαία, ενοικιαζόμενα διαμερίσματα, παραλιακές ταβέρνες και μπαράκια. Εδώ αξίζει να πιείτε το ποτό ή τον καφέ σας στο «Τουριστικό» ή να ακούσετε ζωντανή μουσική στο «Αλόα». Ακολουθεί το «Αρχοντικό Αβίας», επίσης με ενοικιαζόμενα διαμερίσματα, πέτρινους ξενοώνες, ταβέρνες, που απέχει μόνο 8 χιλιόμετρα από το κέντρο και κρύβει όμορφες παραλίες για πιο ήρεμο μπάνιο. Στη συνέχεια η Παλιόχωρα και το Ακρογιάλι με παρόμοιες δυνατότητες. Αμέσως μετά η μεγάλη, οργανωμένη αμμουδιά της Σάντοβας και, τέλος, το γραφικό ψαροχώρι Κιτριές με τα πράσινα νερά και τις δύο ταβέρνες που σερβίρουν φρέσκα ντόπια ψάρια, τον «Μίμν» και τον «Γαϊτανάρο».



Παραλία  
Καλαμάτας



## ΤΙ ΝΑ ΔΕΙΤΕ, ΤΙ ΝΑ ΑΚΟΥΣΕΤΕ



Στιγμιότυπο από σεμινάριο του Ανοικτού Ωδείου Καλαμάτας στην Αρχαία Μεσσήνη

# Η πόλη της μουσικής

**Κ**ατά τη διάρκεια του καλοκαιριού μπορείτε να συνδυάσετε την επίσκεψή σας στην πόλη παρακολουθώντας θεατρικές παραγωγές του Δημοτικού Θεάτρου, το Φεστιβάλ Jazz, το Φεστιβάλ Βιντεοτέχνης, συναυλίες με σημαντικούς καλλιτέχνες όπως οι Πυξ Λαξ, (10 Αυγούστου), ο Παντελής Θαλασσινός (19 Αυγούστου) κ.ά. Στις τοπικές κοινότητες του Δήμου Καλαμάτας, τον Αύγουστο αναβιώνουν κάθε χρόνο τοπικές γιορτές που αξίζει να δείτε, όπως η Γιορτή της Πατάτας στην Αλαγονία (20/8), η Γιορτή Κρασιού στον Λαδά (27/8), οι φημισμένες και εντυπωσιακές ιπποδρομίες στο Πλατύ (15/8), με 30 άλογα που τρέχουν ανά 4 και μετά ο τελικός. Τον Σεπτέμβριο θα πραγματοποιηθεί το Παγκόσμιο Πρωτάθλημα Ελεύθερης Κατάδυσης 2011, που θα φέρει στην Καλαμάτα περίπου 170 από τους σημαντικότερους αθλητές της Ελεύθερης Κατάδυσης του κόσμου από 32 χώρες.

Το Δημοτικό Ωδείο Καλαμάτας, το οποίο διευθύνει ο γνωστός πιανίστας Διονύσης Μαλούχος, φιλοξένησε το Διεθνές Σεμινάριο Φλάουτου 2011, ένα από τα τρία που ορ-

γανώνει φέτος σε πανευρωπαϊκή βάση η γερμανοαυστριακή ορχήστρα Camerata Europaea. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε πριν από λίγες μέρες και δίδαξε η διακεκριμένη ελληνίδα σολίστ Ναταλία Γεράκη, η οποία δραστηριοποιείται συναυλιακά και δισκογραφικά με έδρα τη Στουτγάρδη. Συμμετείχαν ξένοι, αλλά και έλληνες σπουδαστές. Τον Σεπτέμβριο, αν βρεθείτε στην πόλη, μπορείτε να παρακολουθήσετε το πρόγραμμα «Ανοικτό Ωδείο» με εκδηλώσεις που οργανώνει και φιλοξενεί το Δημοτικό Ωδείο Καλαμάτας στην Αίθουσα Συναυλιών του. Προσκεκλημένοι καλλιτέχνες, καθηγητές του Ωδείου, διακριθέντες σπουδαστές και οργανικά σύνολα (κουαρτέτα και κουνιέτα πνευστών, τζαζ σύνολο, οι Μικροί Κιθαριστές κ.ά.) καλωσορίζουν με σχεδόν καθημερινές συναυλίες (πρωινές, απογευματινές ή βραδινές) τους νέους σπουδαστές και όσους θέλουν να τις παρακολουθήσουν, με ελεύθερη είσοδο για το κοινό, αφού δεν απευθύνονται αποκλειστικά στον κόσμο του Ωδείου αλλά και σε κάθε φίλο της μουσικής, καλαματιανό ή εποχικό επισκέπτη.

## info

### ΔΙΑΜΟΝΗ

Στην **παραλία της πόλης**: «ELITE City Resort» (τηλ. 27210-22.434), «PHARAE PALACE» (τηλ. 27210-94.420), «Χάικος Hotel» (τηλ. 27210-82.888). Στο **κέντρο της πόλης**: «Rex» (τηλ. 27210-94.440).

### ΦΑΓΗΤΟ

Στο **κέντρο**: «Πλάτανος» (τηλ. 27210-88.266). Στο **λιμάνι**: «Μπακέας» (τηλ. 27210-95.727). Στη **μαρίνα**: «Fish & Pasta Kannas» (τηλ. 27210-91.596). Σε **απόσταση αναπνοής από τη θάλασσα**: «(ΤΟ) Κιούπι» (Μικρά Μαντίνεια, τηλ. 2721-58.065). Για **θέα** «Ταϊγέτι» (5ο χλμ. Καλαμάτας - Δήμιος, τηλ. 27210-24.216). Ο Ξακουστός κ. Κουρκουτάς στο ψήσιμο μεγάλων ψαριών... «Ξημέρωμα» (Βέργα, τηλ. 27210-41.316).

■ Ευχαριστούμε τις κυρίες Εβελυν Καμβυσίδη και Πάλλα Κούλη, από την Κ.Ε. ΦΑΡΙΣ, τουριστική επιτροπή του δήμου, για την πολύτιμη βοήθεια.

## Ξενάγηση στη μεσσηνιακή κουζίνα



Η ταβέρνα του Κώστα Βασιλειάδη (φωτογραφία) στη Διασπορά είναι η πιο αντιπροσωπευτική της καλαματιανής κουζίνας. Ο ίδιος ξέρει και εκμεταλλεύεται στο έπακρο τόσο το ελαιόλαδο όσο και τα υπόλοιπα υλικά που προσφέρει απλόχερα η γη και η θάλασσα της Μεσσηνίας. Παρακάτω μας αποκαλύπτει μερικά μυστικά από τα νόστιμα πιάτα του.

### Τυρόπιτα

Το απόλυτο πάντρεμα αλευριού από τον μυλωνά με φέτα, ανάλατη μυζήθρα, σφέλλα, άνθη που κλείνονται ερμητικά και ρίχνονται με μαεστρία από τα χέρια της Μαρίας στο τηγάνι με μπόλικο ελαιόλαδο. Το αποτέλεσμα είναι μια τραγανή ζύμη και στη συνέχεια τα τρία είδη τυριών έχουν τον βασικό ρόλο.

### Μελιτζάνες φούρνου

Είναι κάτι το διαφορετικό γιατί απλώς έχει δέσει τη μελιτζάνα, την πράσινη πιπεριά, την κόκκινη πιπεριά, το κρεμμύδι από τα Βάτικα -πλούσιο στο ταψί- και το μυστικό είναι οι ελιές μαύρες Καλαμών χωρίς κουκούτσι με μπόλικο ελαιόλαδο, στρωμένα με σειρά στο ταψί και μετά φούρνισμα στη σόφα.

### Τυρί της φωτιάς

Η σφέλλα ή «τυρί της φωτιάς» είναι ένα λευκό τυρί που παρασκευάζεται στη Μεσσηνία από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα και στην τοπική διάλεκτο σημαίνει «λουριδα». Μοιάζει πολύ με τη φέτα, έχει όμως πιο πικάντικη γεύση. Στον Κώστα τη δοκιμάσαμε ψημένη στα κάρβουνα.

### Σαβόρι σάλτσα

Η Μαρία, η γυναίκα του Κώστα, ακούγοντας τις συμβουλές μαγειρικής από την πεθερά της που είχε καταγωγή από τη Μικρά Ασία και τη μητέρα της με καταγωγή από το Πήδημα Αρφαρών έβαλε τη δική της πινελιά και δημιούργησε μια σάλτσα για μικρά ψάρια (μαριδάκι, αθερίνα) και για μπακαλιάρο. Ντομάτα, κρεμμύδι, σέλινο, σκόρδο, μαϊντανό, βάγια, δεντρολίβανο έχουν βράσει σε χαμηλή

φωτιά και έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους για ένα υπέροχο αποτέλεσμα.

### Ματσολιά

Απαραίτητο πιάτο, συνοδεύει το καλαματιανό τσίπουρο. Πράσινες τσακιστές ελιές της μεσσηνιακής γης που αφού τις κόψουν από το δέντρο τις χτυπούν με θαλασόπετρα για να ανοίξουν, ύστερα τις βάζουν στο σταμνί με νερό και αλάτι για περίπου 15 ημέρες και κατόπιν αφού τις ξεπλύνουν καλά τις τοποθετούν σε βάζα με ελαιόλαδο, θρούμπι Ταϊγέτου και κομμένα κομμάτια λεμονιού.

### Το φημισμένο παστό...



Ο Πέτρος Οικονομάκος (φωτογραφία), οικ

κογένειας κρεοπωλών που φτιάχνει παστό από την εποχή του Καποδίστρια, μας μιλάει για τον τρόπο παρασκευής του: Διαλέγουμε κομμάτια σπάλα από το χοιρινό κρέας και τα καθαρίζουμε από τα λίπη. Το παστώνουμε με αλάτι για μια εβδομάδα, το κρεμάμε και το καπνίζουμε σε ξυλόφουρνο, χρησιμοποιώντας πουρνάρια. Μετά το αρωματίζουμε με φασκόμηλο και σκίνο και το βράζουμε σε κρασί, λάδι και μπαχάρια. Όταν είναι έτοιμο το συντηρούμε εκτός ψυγείου προσθέτοντας φλούδες πορτοκαλιού.

■ Μαγειρεύεται με αυγά ομελέτα (καγιανά), συνοδεύει το βράσιμο των χόρτων (στο τελείωμα) και τρώγεται σε λεπτές φέτες.

### ... και η νόστιμη σφέλλα



Στη Δημοτική Αγορά της πόλης βρι

σκοπείται το τυροπώλειο Πετρόπουλου που ιδρύθηκε το 1925. Τέταρτη γενιά τυροκόμων, τα αδέρφια Μιλτιάδης και Θανάσης (φωτογραφία) μάς εξηγούν ότι η τέλεια δοσολογία για το μεσσηνιακό τυρί είναι 80% πρόβειο και 20% κατσικίσιο, η παστερίωση που ακολουθεί στην «σαντίλα» σε λωρίδες και η μυζήθρα που μπαίνει ανάμεσά τους. Εκτός από σαγανάκι, ψήνεται στα κάρβουνα με λίγο λεμόνι, χρησιμοποιείται στην τυρόπιτα και τρώγεται ως μεζές μαζί με τις ελιές.