

Atene

attrazione ellenica

di Giulia Marcucci

La capitale è una meta da scoprire per il suo antico ed illustre passato, ma anche per le novità che hanno reso la città dell'Agorà e dell'Acropoli un'attrazione turistica di particolare interesse

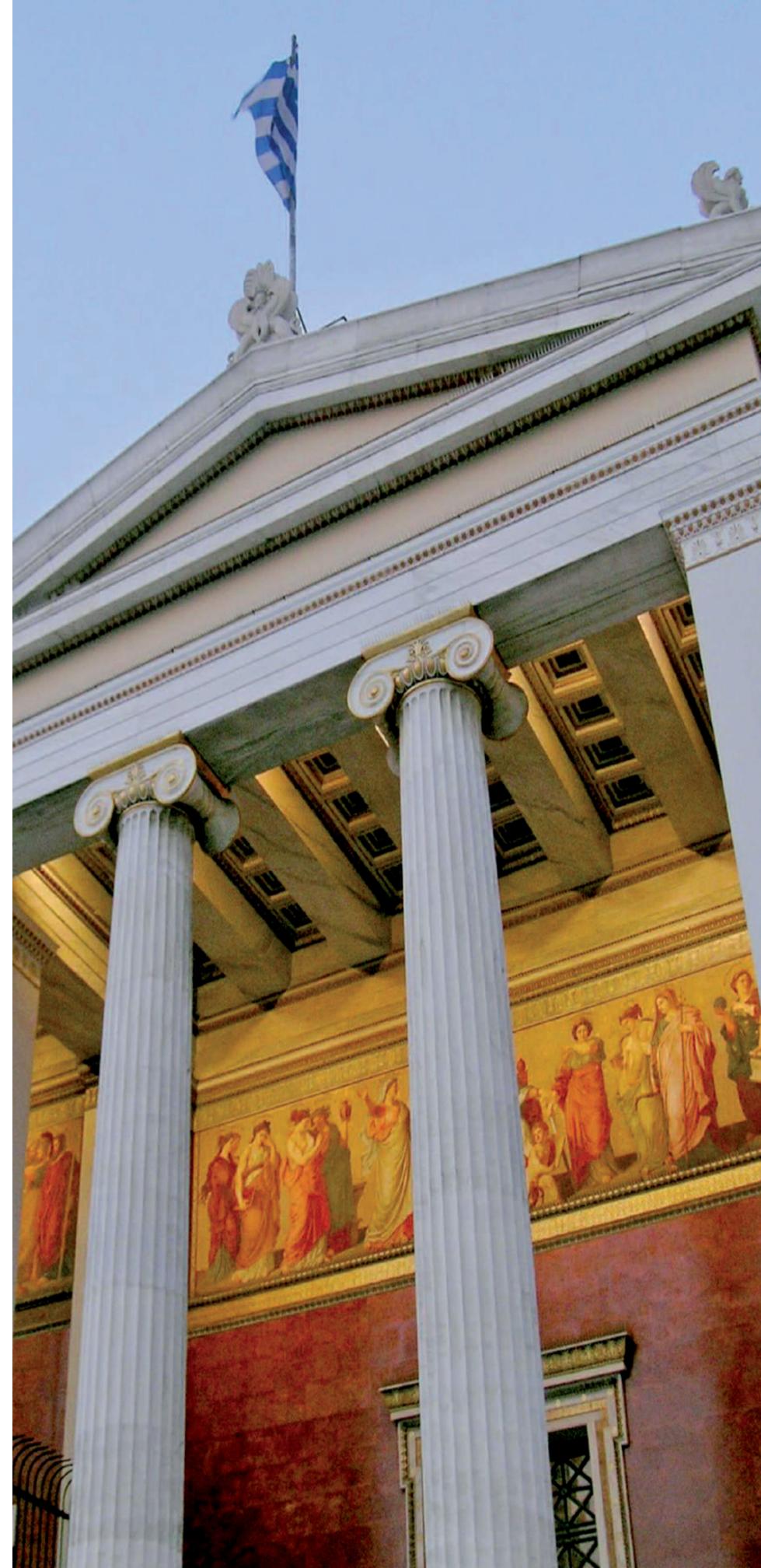
Il sole, l'imponenza del passato glorioso, le distese di ulivi, l'euforia degli ateniesi. Questo e molto altro si percepisce immediatamente, malgrado il tanto cemento e i grandi palazzi che spiccano qua e là. Basta soffermarsi e la capitale greca fa emergere un animo sorprendentemente vitale. Vivacità non solo storica e culturale, ma anche umana, grazie ai bar all'aperto e alle strade pedonali pronte ad accogliere il viaggiatore.

Oggi Atene ha cinque milioni di abitanti e 15.000 taxi, autostrade moderne e palazzi di lusso, eppure il silenzio e l'atmosfera suggestiva dell'Acropoli sono rimasti intatti. Tappe mussali basilari il Museo d'arte nazionale e il

Museo d'arte dell'antica Grecia, che vanta la maggiore collezione di antichità greche. Piuttosto vicino il Tempio di Zeus Olimpico, da non perdere. Si arriva così all'Agorà, in origine il centro di tutte le attività commerciali, artistiche, politiche, sociali.

Bello anche abbandonarsi per le viuzze del pittoresco quartiere di Anafiotika, dove stradine labirintiche ornate con balconi fioriti rendono già allegra la passeggiata. Nella Plaka, il centro storico, si notano cartelli scarabocchiati a mano che indicano la via per il Partendone, gatti che si crogiolano al sole e negozietti minuscoli pieni di merce colorata; poco più avanti, all'imbrunire, locali e discoteche ➔

In apertura: l'Acropoli by night dalla terrazza del prestigioso Hotel Grande Bretagne. Sotto: primo piano sugli spettacolari resti dell'Acropoli. A destra: particolare della facciata del Museo Archeologico Nazionale di Atene



Foglie di vite ripiene

Dolmades

30 foglie di vite in salamoia o l'equivalente di foglie di cavolo sbollentate; 400 g di lonza di maiale tritata; 2 tazze di riso a grana lunga; 1 cipolla; 3 scalogni; 1 spicchio d'aglio; prezzemolo; aneto; 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; sale; pepe bianco.

Scaldate l'olio in una padella, aggiungetevi la cipolla e gli scalogni tritati e fate appassire il tutto a fuoco molto dolce badando a che non imbiondiscano troppo. Aggiungete lo spicchio d'aglio tritato e cuocete qualche minuto poi unite il riso e la carne di maiale, l'aneto e il prezzemolo. Salare, pepare e aggiungere un filo d'olio. Mescolate per bene e ricoprite a filo con dell'acqua calda. Fate cuocere per 5 minuti dal momento dell'ebollizione e poi lasciate raffreddare. Riempite con il composto così ottenuto le foglie di vite dopo averle ben sciacquate. Richiudete con cura e allineate gli involtini in una teglia; copriteli d'acqua e fateli sobbollire per circa un'ora in forno.

Il vino: LAMBRUSCO REGGIANO DOC SECCO



accendono la notte e attirano i giovani, mentre qualcuno ancora si attarda a chiacchierare davanti a un bicchiere di ouzo, il tipico liquore greco a base di anice. Più che la capitale della Grecia, Atene sembra un paese ingigantito, molto è rimasto a misura d'uomo. A parere di molti, è una capitale europea sottovalutata dal punto di vista turistico, malgrado rappresenti le origini della cultura occidentale. Da sole, l'Acropoli e l'Agorà valgono il viaggio.

Le golosità

I sapori della Grecia sono una combinazione di fattori differenti, tra cui l'influenza della Turchia e dei paesi dell'est, la vicinanza al mare e le zone interne, ric-

A sinistra: la cucina greca si caratterizza per l'uso della carne, dei pomodori e del pane tipico, la pita. A destra: il cambio della guardia sotto al monumento dedicato al Milite Ignoto. Nelle pagine successive: la strada Vass Sophias al tramonto e le famose cariatidi dell'Acropoli

che di pascoli, vigneti e terre coltivate. La cucina semplice e appetitosa ha quattro "segreti": semplicità, olio d'oliva, materie prime di qualità, uso sapiente di erbe e spezie. L'olio di oliva si trova in tutti i piatti, spesso in grande quantità, e può arrivare all'eccellenza. Grazie al clima mite, inoltre, verdure e frutta sono molto saporite: pomodori, cetrioli, insalata, pesche, albicocche e angurie. E poi, i piatti di carne e pesce, abbondano sempre di erbe aromatiche (origano, maggiorana, timo, rosmarino) e di spezie.

Per chi è la prima volta in Grecia, d'obbligo assaggiare lo zadziki, salsa a base di yogurt, cetrioli e aglio, e il feta, un formaggio magro di capra o di pecora. Per i pasti veloci c'è il souvlaki, panino con carne di maiale allo spiedo, cipolla, pomodoro e zadziki. O le keftedes, polpettine fritte di carne con formaggio e piselli. Per chi preferisce pesce le psarokeftedes. Per i vegetariani, l'insalata più famosa è il choriatiki, a base di pomodori, cetrioli, lattuga, olive, peperoni e feta. In alternativa, il moussaka, un pasticcio di melanzane, patate e cipolle al forno, insaporito con salsa di pomodoro, che ricorda la nostra parmigiana.

La carne è soprattutto di agnello, montone e pollo cucinati alla griglia o allo spiedo; mentre il pesce è quello del mediterraneo: polipi, molluschi, pesci azzurri e crostacei. Fritti o alla brace, in zuppa o stufati.

Molti di questi piatti si possono assaggiare al ristorante Mamacas oltre a specialità tradizionali rivisitate in chiave moderna. L'ambiente è delizioso, l'interno è suddiviso su due livelli dove i toni pastello fanno da padrone; l'esterno permette di vivere la strada come spesso accade in

Grecia con tavoli sul marciapiede.

Vino, birra e liquori

La Grecia è la patria di Dioniso, vale a dire di Bacco, il dio del vino. Tra i vini greci a denominazione d'origine (si riconoscono dal bollino rosso sul collo della bottiglia) o "da tavola" (col bollino blu), è da provare il Retsina, un vino bianco secco aggiunto di resina di pino, dal gusto molto particolare. Sullo stesso stile il Kokkineli, un vino rosato secco, un po' meno resinato del ➔

Oggi Atene ha cinque milioni di abitanti e 15.000 taxi, autostrade moderne e palazzi di lusso, eppure il silenzio e l'atmosfera suggestiva dell'Acropoli sono rimasti intatti



Retsina. Per finire il pasto, ottimi in abbinamento ai formaggi, il Mavrodafni di Petraso e il dolce Samos. Per chi cerca l'alternativa al vino, da non sottovalutare la birra greca Mythos. Quanto ai liquori, oltre all'ouzo, c'è il Metaxa, talmente celebre che in Grecia è sinonimo di brandy.

Presso l'Hotel Grande Bretagne, raffinato e con panorama unico al mondo è piacevole gustarsi un drink nel garden roof con vista sull'acropoli. Consigliata l'ora del tramonto.

Oppure può andare a Brattosplaka, nel cuore della Plaka, antica distilleria trasformata in affascinante bar, il secondo più vecchio d'Europa; d'impatto le grandi botti e le pareti riempite di bottiglie colorate. C'è l'imbarazzo della scelta tra bibite, liquori (28 gusti: banana, albicocca, amaretto, rosa,...), vini bianchi, rossi o rosé; brandy, ouzo e distillati vari. Chi vuole preferire un tuffo nel folklore, deve passare una serata in un tradizionale ouzero, dove si servono antipasti accompagnati da infiniti bicchierini di Ouzo.

Come arrivare

In aereo: le compagnie di bandiera Olympic Airways e Aegean Airlines collegano la Grecia con le principali città del mondo. Dall'Italia partono quotidianamente voli per Atene (da Milano o Roma circa due ore di viaggio) con offerte speciali da € 29. Dall'aeroporto di Atene molti sono i collegamenti quotidiani con altri 44 aeroporti della Grecia.

In traghetto: le compagnie marittime principali sono Anek Lines, Minoan Lines, Marittime Way e Superfast. Da Venezia, Trieste, Ancona, Bari e Brindisi è possibile arrivare a Patrasso, il porto più vicino ad Atene (211 km), spesso con scalo a Corfù e Igoumenitsa. Le tariffe variano in base a stagione e sistemazione: da € 35 in poltrona turistica, da Brindisi in bassa stagione, ai € 450 in cabina deluxe con servizi; partenza da Trieste.



indirizzi utili



Dove mangiare

Ristorante Mamacas

Gazi, Persefonis, 41
Tel. (+30) 2103464984
www.mamacas.gr

Specialità tradizionali e qualche proposta creativa.

Ristorante Spondi

Pyrronos, 5
Tel. (+30) 2107564021
www.spondi.gr

Uno dei punti di riferimento di Atene sia per l'offerta gastronomica di alto livello, che per carta dei vini d'eccezione. Ubicato in una residenza d'epoca.

Brettosplaka

Kydathineon, 41

www.brettosplaka.com

Nel cuore della Plaka, la distilleria più vecchia di Atene ospita un accogliente e ben fornito bar.

Dove dormire

Hotel Grande Bretagne *****

Constitution square
Tel. (+30) 2103330000

www.grandebretagne.gr

L'hotel elegante, del gruppo The Luxury Collection Hotel & Resorts di Starwood, ha una posizione strategica, ed è perfetto sia per business che per piacere. Uno degli indirizzi più prestigiosi di Atene, grazie alla sua bella Spa.

Margi Hotel ****

Litous Str Vouliagmeni, 11

Tel. (+30) 2108929000

www.the margi.gr

Boutique hotel, rifinito nel dettaglio. Pezzi di antiquariato, mobili artigianali, tende e candele rendono l'atmosfera di lusso equilibrato. Il Margi si trova a ridosso della spiaggia, con una magnifica piscina.

Hermes Hotel ***

www.hermeshotel.gr

Hotel Achilleas ***

www.achilleashotel.gr

entrambi in zone centralissime, accoglienti e ristrutturati di recente.

www.ente-turismoellenico.com

www.greclaturismo.com

www.grecia.cc



Gola Restaurant



Gola Restaurant
Periferiakos

Drafaki 84600 Mykonos – Tel. +30 22890 23010
info@gola.gr – www.gola.gr

Sulla splendida Mykonos, meta di centinaia di turisti italiani, dal 2007 è operativo il Gola Restaurant, un locale gourmet dove prendersi una pausa dai divertimenti e dalla vita notturna dell'isola. Mentre si sta seduti ai tavolini chiaccherando con gli amici, si sente il rumore tranquillo delle onde dell'Egeo e il forte profumo del timo. Il locale è semplice con i muri imbiancati di calce come vuole la tradizione architettonica della Grecia. Il carattere mediterraneo è rispettato anche nell'interno con un ambiente raffinato e curato nei minimi dettagli.

I prodotti utilizzati in cucina sono sempre freschissimi. I formaggi e i salumi sono scelti durante l'inverno e provengono da piccoli produttori italiani come la mozzarella di bufala che arriva da Caserta due volte alla settimana. Non mancano gli ottimi prodotti greci, dai peschi del mare Egeo alla rughetta di Mykonos alle olive di Kalamata. Alla qualità elevata degli ingredienti corrisponde un menu d'eccezione elaborato dallo chef Fabio Baldassare.

Se per antipasto non ci accontentiamo di un tagliere di formaggio o salumi misti, possiamo farci tentare dai calamari grigliati con melanzane, pomodorini al timo, ricotta al limone e vinaigrette alla menta o dalla tartara di manzo e capperi con gelato alla barbabietola. Il pasto può poi proseguire con un profumato risotto carnaioli con gamberi, spinaci e tartufo nero o con bel piatto di spaghetti con bottarga di Cabras e carciofi. Anche i secondi sono invitanti, dall'astice arrostito alle erbe in salsa di arance e olive di Kalamata con cremoso caprino e avocado, al petto di quaglia farcito al foie gras d'anatra in crosta di pasta filo con verdure croccanti e salsa di fichi d'India. Dando anche solo una veloce occhiata alla lista dei dolci, si ha voglia di concludere il pasto in "dolcezza": lingotto al torroncino ghiacciato con salsa al pistacchio e mandorle tostate, babà al tè verde con panna montana, sciroppo di fragole, crema allo zafferano e briciolata di tozzetti,...

Al Gola Restaurant anche i vini vengono importati direttamente dall'Italia e rigorosamente selezionati per poter mantenere il giusto equilibrio con i piatti proposti nel menu. Tra le varie e importanti aziende vitivinicole, ricordiamo i prodotti della toscana **Fattoria Le Capezzine**, come il Cortona Sauvignon Blanc DOC e il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, e l'azienda agricola piemontese **Pelissero** con il suo Dolcetto d'Alba DOC Munfrina o il vino Langhe DOC Nebbiolo. ←