

## Η ΔΡΑΜΑ ΤΩΝ ΩΡΑΙΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

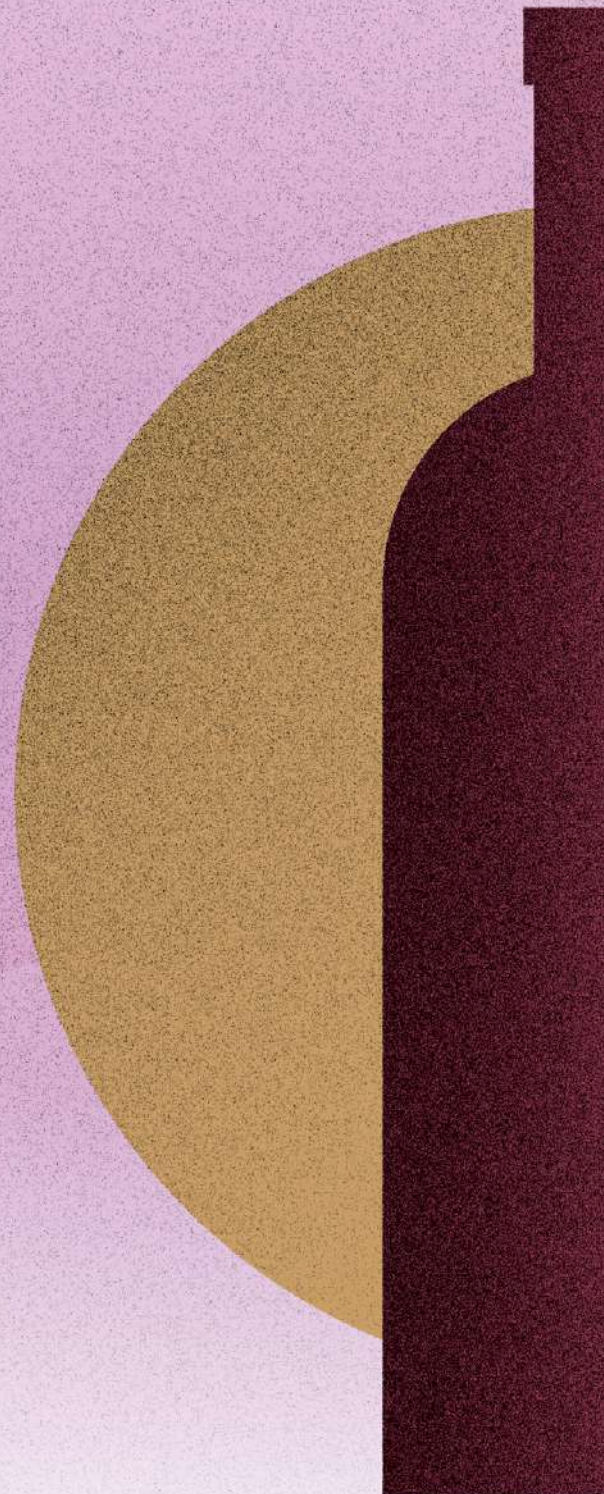
Η φετινή Δραμοινογνωσία, στα μέσα Μαΐου, αποτελεί την ιδανική αφορμή για μία επίσκεψη στη «βασίλισσα» της Ανατολικής Μακεδονίας. Απολαμβάνουμε κορυφαία κρασιά, εξαιρετικό φαγητό, ιστορία, αξιοθέατα και, πάνω απ' όλα, υπέροχες συζητήσεις με δημιουργικούς ανθρώπους.



# ΔΡΑΜΟΙΝ

9<sup>ο</sup> ΦΕΣΤΙΒΑΛ  
ΟΙΝΟΥ ΔΡΑΜΑΣ

11-19 ΜΑΪΟΥ  
2024



# ΟΓΝΩΣΙΑ

ΓΕΥΣΗ ΟΙΝΟΥ, ΕΠΙΓΕΥΣΗ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ



Υπό την αιγίδα του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού





Έχεις επιχείρηση εστίασης;  
Θέλεις στοχευμένη προβολή  
στο χαρτί, αλλά και ψηφιακά;

**Σε stress-free τιμή;**

Επικοινωνήσε τώρα μαζί μας,  
για να σε ενημερώσουμε για όλα όσα  
μπορούμε να κάνουμε για εσένα.  
Κάλεσε στο **2310 431 669** ή στείλε  
email στο **adv@citymagthess.gr**

# Γιατί δαιμονοποιούμε την επιχειρηματικότητα;

Γράφει ο Άγγελος Ν. Βάσσος

**Citymag**  
YOUR FREE GUIDE  
TO URBAN FINE LIVING

**Ιδιοκτησία - Εκδοση**  
Θερμιακός Εκδόσεις

**Ανάπτυξη περιεχομένου**



**Διευθυντής**  
Άγγελος Ν. Βάσσος  
angelos@citymagthess.gr

**Αρχισυντάκτης**  
Λεόντιος Παπαδόπουλος  
leontios@citymagthess.gr

**Υπεύθυνη πωλήσεων**  
Ιωάννα Κατσαρού  
ioanna@citymagthess.gr

**Διεύθυνση**  
Ροδοπόλεως 9, Καλαμαριά  
TK 551 33, Θεσσαλονίκη  
☎ 2310 431 669

🌐 [www.citymagthess.gr](http://www.citymagthess.gr)  
✉ **Σύνταξη**  
contact@citymagthess.gr

📅 **Ατζέντα εκδηλώσεων**  
agenda@citymagthess.gr

📄 **Εμπορικό τμήμα**  
adv@citymagthess.gr

📱 CitymagThess  
📍 Citymagthess  
📧 @citymag\_thess  
📖 [issuu.com/citymagthess](http://issuu.com/citymagthess)

**Εκτύπωση**  
ThessPrint AE

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαράγωγη, ολική, μερική ή περιληπτική ή κατά παράφραση ή η απόδοση του περιεχομένου του περιοδικού με οποιοδήποτε τρόπο –μηχανικό, ηλεκτρονικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή άλλο– χωρίς προηγούμενη γραπτή άδεια του εκδότη (νόμος 2121/1993 και κανόνες Διεθνούς Δικαίου που ισχύουν στην Ελλάδα). Οι απόψεις των σχολιογράφων είναι προσωπικές και δεν αντιστοιχούν κατ' ανάγκη τις απόψεις της διεύθυνσης του περιοδικού.

**Πολύ πρόσφατα**  
βρέθηκα για ένα διήμερο στην Αθήνα. Αγαπώ το κέντρο της – ακόμη και στις γειτονιές όπου τα σημάδια μιας παραμέλησης δεκαετιών είναι εμφανή, η πόλη αποπνέει μια αστική ελεγκάντσια του «πάλαι ποτέ». Χρειάζεται απλώς μία πρωτοβουλία, για να βγει στην επιφάνεια αυτή η υποβόσκουσα ομορφιά. Και, συνήθως, την πρωτοβουλία αυτή παίρνει το επιχειρείν, αναπτύσσοντας επιχειρήσεις κυρίως εστίασης.

**«Γέμισαν**  
εστιατόρια και μπαράκια τη γειτονιά!» μου είπε, καθώς περπατούσαμε στο κέντρο της Αθήνας, φίλος που θέλει πάντοτε κάτι, αλλά σπάνια γνωρίζει πώς να το πετύχει. «Αντί να φτιάξουν ένα πάρκο, 'φύτεψαν' τραπεζοκαθίσματα στα πεζοδρόμια. Είναι κατάσταση αυτή!».

**Ασφαλώς και είναι.**  
Και μάλιστα ευτυχής κατάσταση. Χωρίς να προπαγανδίζω την κατάληψη του δημόσιου χώρου από την ιδιωτική επιχειρηματικότητα (το να υπάρχουν πεζοδρόμια άνετα, φαρδιά και καλά φωτισμένα, ώστε να μπορεί να διέρχεται κάθε περαστικός, με όποια κινητική ή

άλλη ιδιαιτερότητα μπορεί να έχει, είναι εκ των ων ουκ άνευ προϋπόθεση για ποιοτική αστική κινητικότητα). Για να ζωντανέψει, όμως, μια γειτονιά χρειάζονται επενδύσεις που θα φέρουν κόσμο. Ο κόσμος θα φέρει φως, γέλια, μουσική. Θα κάνει μια γειτονιά πέρασμα, βγάζοντάς την από την περιθωριοποίηση. Θα αποθαρρύνει τα όποια παραβατικά στοιχεία βλέπουν σε κάθε περαστικό το δυνητικό θύμα μιας ληστείας – ή ακόμη χειρότερα. Πώς να το κάνουμε; Είναι ο κόσμος που φέρνει κόσμο.

**Το τελευταίο**  
διάστημα, αρκετά παραμελημένα σημεία του κέντρου της Θεσσαλονίκης ετοιμάζονται για την επόμενη μέρα τους. Το υπό ανάπλαση από τον Τέλη Μυστακίδη κτήριο της τ.Ιονικής και Λαϊκής, στη γωνία Μητροπόλεως με Ίωνος Δραγούμη. Το υπό κατασκευή ξενοδοχείο Nych στο «στοιχειωμένο» γιατί στη γωνία Τσιμισκή με Κατούνη. Ή το κτήριο που ανεγείρεται στη Λέοντος Σοφού, απέναντι από το Κρατικό Ωδείο (αν οι πληροφορίες μου είναι καλές, θα στεγάσει ξενοδοχείο). Έτσι αλλάζουν οι γειτονιές. Με επενδύσεις. Και όχι με κενά περιεχομένου ευχολόγια. ☐

**Πού μπορείτε να μας βρείτε:**

Αν είστε αναγνώστης και διαπιστώσατε ότι το Citymag εξαντλήθηκε στα σημεία διανομής ή αν είστε επαγγελματίας και θα θέλατε να φιλοξενήτε το Citymag στην επιχείρησή σας, επικοινωνήστε μαζί μας στο [contact@citymagthess.gr](mailto:contact@citymagthess.gr) ή καλέστε στο **2310 431 669**



Δείτε τα σημεία διανομής του Citymag (σε έναν δυναμικό κατάλογο που ανανεώνεται διαρκώς) σκανάροντας με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί:



Μπορείτε να βρείτε, ακόμη, το Citymag στο lounge της Aegean Airlines στο αεροδρόμιο «Μακεδονία» της Θεσσαλονίκης (σε έντυπη μορφή), αλλά και ψηφιακά, ως e-book, ακριβώς όπως τυπώνεται στο χαρτί, σε όλες τις εσωτερικές και τις διεθνείς πτήσεις της Aegean Airlines όπου διατίθεται η υπηρεσία Aegean Stream.



**Παρακαλούμε ανακυκλώστε μετά την ανάγνωση**

## Αυτόν τον μήνα...



### Διάβασα

Παιχνίδια εξουσίας, διπλωματικές ίντριγκες, θάνατοι και εκβιασμοί στη βασιλική αυλή της Αθήνας του 1850 στο «Ένα πτώμα στην αυλή της Αμαλίας» του Τεύκρου Μιχαηλίδη (εκδόσεις Ψυχογιός).



### Εφαγα

Μια αεράτη πάβλοβα με ναμελάκια λευκής σοκολάτας και κάστανο στο κουκλίστικο Forest – The pastry shop (Φραγκλίνη 9, στα Λουλουδάδικα). Μεγάλη χαρά όταν το ταλέντο αφήνεται ελεύθερο να δημιουργήσει.



### Ηπια

Έναν υπέροχο specialty εσπρέσο συνοδεία ενός σοκολατένιου brownie στο σκανδιναβικής αισθητικής Naked (Φιλίππου 62). Μερικά μαγαζιά έχουν τη δική τους αύρα – το Naked είναι ένα από αυτά.

# The Talks

Περφόρμανς

## Η σκοτεινή ιστορία ζωντανεύει

Ένα βιωματικό πρότζεκτ με τίτλο «Λίγο φαΐ για τον δρόμο» διοργανώνουν η εταιρεία θεάτρου Γκραν Γκινιόλ και η ομάδα πολιτιστικών διαδρομών Thessaloniki Walking Tours. Μέσα από αυτό, προσεγγίζουν με ανατρεπτικό και συμπεριληπτικό τρόπο μία από τις πιο συγκλονιστικές στιγμές της πρόσφατης σκοτεινής ιστορίας της Θεσσαλονίκης: τον εκτοπισμό και τη δολοφονία των εβραίων συμπολιτών μας στο Άουσβιτς.

Η βιωματική διαδρομή ξεκινά με μια **περιπατητική αφήγηση** στα δυτικά του κέντρου της πόλης από τη δημοσιογράφο **Εύη Καρκίτη**, αναζητώντας τα **ορατά**, αλλά και τα **αόρατα ίχνη** του **εκτοπισμού** των εβραίων συμπολιτών μας προς το **γκέτο Χιρς** και τον **παλιό σιδηροδρομικό σταθμό**, απ' όπου τον **Μάρτιο του 1943** αναχώρησαν τα πρώτα τρένα για το **Άουσβιτς**. Με τη χρήση ατομικών ακουστικών μέσων και τη βοήθεια της **τεχνολογίας AI**, μεταφερόμαστε νοερά στη συνταρακτική εκείνη εποχή, **μέσα από τις φωνές των ανθρώπων**: εκείνων που έφυγαν, εκείνων που έμειναν κι εκείνων που δεν ήθελαν να γνωρίζουν. Έτσι, το χαμένο στις σκιές και τη λήθη παρελθόν ζωντανεύει στο παρόν και γίνεται κάτι που μπορούμε να αγγίξουμε, να νιώσουμε, να κατανοήσουμε.

Στη συνέχεια επιβιβάζομαστε σε ένα **λεωφορείο-χώρο μνήμης**, το οποίο μας μεταφέρει από τον παλιό σιδηροδρομικό σταθμό σε μια σκοτεινή βιομηχανική αποθήκη στα δυτικά της πόλης. Με τη χρήση των ατομικών ακουστικών, ακολουθούμε νοερά την πορεία των συμπολιτών μας προς το Άουσβιτς.

Η αποθήκη είναι ο τρίτος

και τελευταίος σταθμός της διαδρομής, η οποία ολοκληρώνεται με μια ξεχωριστή παράσταση σε πρωτότυπο κείμενο του **Κωνσταντίνου Μαυρόπουλου** και σκηνοθεσία **Χρήστου Παπαδημητρίου**, που αναδεικνύει την οικουμενικότητα όχι μόνο του **Ολοκαυτώματος**, αλλά συμπεριληπτικά των **φυλετικών, ταξικών και κοινωνικών διαχωρισμών**. Πιστό στα γεγονότα, το «**Λίγο φαΐ για τον δρόμο**» αποτελεί μια ξεχωριστή εμπειρία για τον θεατή, στοχεύοντας στη **διαχείριση του τραύματος** που άλλαξε διά παντός την ταυτότητα της Θεσσαλονίκης. ◉



**Info:** Κάθε ΠΑ, ΣΑ & ΚΥ, στις 19:30 (ώς τις 26.05). Σημείο συνάντησης/εκκίνησης: βίλα Πετρίδη, Αναγεννήσεως 10 (στο σημείο θα δοθούν ατομικά ακουστικά). Παρακαλείστε να βρίσκεστε στο σημείο τουλάχιστον 15 λεπτά πριν από την ώρα έναρξης). Μετά την ολοκλήρωση της βιωματικής διαδρομής (διάρκειας 125 λεπτών), το λεωφορείο θα επιστρέψει τους συμμετέχοντες στο σημείο εκκίνησης. Εισιτήριο: €20.



## Θέατρο

### Μια ιστορία θυτών και θυμάτων σε ένα ανελέητο παιχνίδι σεξ και εξουσίας



**Info:** Το «Κουαρτέτο» του Χάινερ Μίλερ στο Metropolitan Urban Theater (Αλ. Φλέμινγκ 2) την ΠΑ 10 & το ΣΑ 11.05 στις 21:00 & την ΚΥ 12.05 στις 20:00. Εισιτήρια: €15.



Ο **Θανάσης Σαράντος** (βραβείο Κάρολος Κουν Σκηνοθεσίας, 2023) βουτά στον σαγηνευτικό κόσμο του **Χάινερ Μίλερ**, σκηνοθετώντας το πιο εμβληματικό έργο του: το «Κουαρτέτο». Ένα κείμενο αντισυμβατικό,

μια ιλαροτραγωδία για τις ανθρώπινες σχέσεις και την αυτοκαταστροφή των δυτικών κοινωνιών. Στον ρόλο του **Βαλμόν**, ο **Χρήστος Βασιλόπουλος**. Στον ρόλο της **Μερτέιγ**, η **Κερασία Σαμαρά**. **Ο**



## Συναυλία

### Οι Kerala Dust έρχονται live

Συνδυάζοντας **psych rock**, **acid blues** και **techno**, οι **Kerala Dust** σχηματίστηκαν στο νότιο Λονδίνο το 2016. Ο ήχος τους αντικατοπτρίζει ένα ευρύ φάσμα επιρροών, μαζί με τη μεθυστική κλαμπ μουσική. Η μπάντα, η οποία κινείται μεταξύ **Βερολίνου** και **Ζυρίχης**, κυκλοφόρησε το ντεμπούτο άλμπουμ της, «**Light, West**», στο τέλος του 2020. Ο δίσκος αναδεικνύει τον υπνωτικό ήχο των Kerala Dust, με εκτεταμένο psych-rock και ηλεκτρονικά beats. **Ο**



**Info:** Οι Kerala Dust live την ΠΑ 31.05, στις 21:00, στον πολυχώρο WE (λεωφόρος 3ης Σεπτεμβρίου 3). Εισιτήρια: από €17.



## Μουσική

### Τα 30χρονα της πρώτης ράπερ

Η **Sadahzinia**, η πρώτη γυναίκα που από το 1994 ραπάρει στη χώρα μας, κλείνει 30 χρόνια επί σκηνής, γιορτάζοντας τα με ένα επετειακό live με τον ειδικό τίτλο «**Ανθο-λόγια**». Ένα μοναδικό από πολλές απόψεις live, με special guests σπουδαίους MCs, hip hop παραγωγούς και beatmakers, DJs, B-Girls και καλλιτέχνες όλων των τεχνών. Μια γιορτή ψυχικής ανάστασης και επανάστασης, με λουλούδια και αγκάθια σκορπισμένα από τη «ζνια» της εγχώριας ραπ σκηνής για μια συμβολική άνοιξη. **Ο**



**Info:** Την ΚΥ 28.04, στις 20:00, στο Mylos Club (Ανδρέου Γεωργίου 56). Εισιτήρια: από €10.



## Μουσική

### Νταγάκη + The Short Distance

Τα τελευταία 20 χρόνια, η **Γεωργία Νταγάκη** έχει στιγματίσει την ελληνική μουσική με τα τραγούδια της, αλλά και τις ξεχωριστές συνεργασίες με καλλιτέχνες όπως ο **Έρικ Μπάρντον** και οι **Animals**, ο **Γκόραν Μπρέγκοβιτς**, οι **Violent Femmes** κ.ά. Αυτοί που την ξέρουν καλά γνωρίζουν ότι είναι μια μουσικός που δεν εφησυχάζει. Προϊόν μιας τέτοιας ανησυχίας είναι το EP «**Short Distance**», από το οποίο πρόσφατα πήραμε μια πρώτη γεύση με το single «**Matala**». **Ο**



**Info:** Την ΠΑ 10.05, στις 21:00, στο Mylos Club (Ανδρέου Γεωργίου 56). Εισιτήρια: €12.

# Ο σομελιέ που δοκιμάζει – και όχι μόνο κρασί...

Ένας νέος άντρας με θεληματικό πηγούνι και διαπεραστική ματιά πλησιάζει στο τραπέζι σας. Σκύβει από πάνω σας με προσοχή, κρατώντας στα χέρια του ένα μπουκάλι από το αγαπημένο σας κρασί. Σερβίρει αργά και προσεκτικά στο ποτήρι σας, κοιτώντας σας διαρκώς στα μάτια, περιμένοντας την αντίδρασή σας. Υπάρχει, στ' αλήθεια, κάτι πιο ερωτικό από ένα τέτοιο σκηηνικό;

## Κάποια επαγγέλματα

φέρουν μια αύρα, λατρεμένη αναγνώστρια – λατρεμένη αναγνώστη μου. Κουβαλούν μια γοητεία σχεδόν αυτοαναφορική – κάπως σαν τα τατουάζ των σύγχρονων μαγειρών. Βοηθά το τατουάζ τον σεφ να είναι αποτελεσματικότερος στη δουλειά του, να μαγειρεύει νοστιμότερα πιάτα, να παντρεύει πρώτες ύλες και τεχνικές με δεξιότητες, μαγεύοντάς μας στο τραπέζι; Ασφαλώς όχι. Κι όμως... Η εικόνα ενός ψηλού, μυώδους σεφ, με άγριο βλέμμα, αδρά χαρακτηριστικά και μια σειρά από τατουάζ να κοσμούν ορατά (και αόρατα) σημεία του σώματός του έχει καταστεί σχεδόν αρχαιτυπική. Πιο βέβαιοι είναι πλέον ότι ο σεφ θα έχει τατουάζ παρά κουτάλα.

## Κάτι αντίστοιχο

συμβαίνει και με τους σομελιέ (γαλλιστί: sommelier, ήτοι ο εξειδικευμένος επαγγελματίας των χώρων εστίασης, που διαχειρίζεται την κάβα των ποτών και, παράλληλα, είναι υπεύθυνος για την προώθηση των κρασιών, ανάλογα με τα εδέσματα που έχουν παραγγελθεί σε ένα τραπέζι). Ίσως οφείλεται στη γοητεία της γνώσης – πάντοτε ο γνώστης ασκεί εξουσία στο κοινό του, ίσως επειδή κατέχει εκείνα τα μικρά (ή μεγαλύτερα) μυστικά που παραμένουν άγνωστα για όλους εμάς τους κοινούς θνητούς. Ίσως και στο ότι τον έχουμε συνδυάσει με μια όμορφη στιγμή της ζωής μας, η οποία μας προδιαθέτει ώστε να δούμε τα πάντα κάπως πιο θετικά (θα συναντήσουμε έναν σομελιέ σε ένα τραπέζι, σε μια έξοδο, σε μια γηθόσυνη κοσμική συνάντηση. Λογικό είναι η διάθεση να είναι στα ύψη και να είμαστε έτοιμες να αγαπήσουμε όλο τον κόσμο).

## Στην περίπτωση

του συγκεκριμένου σομελιέ, βέβαια, το πράγμα είναι ελαφρώς πιο σύνθετο. Σίγουρα παίζει ρόλο η γνώση – ο περί ου ο λόγος σομελιέ είναι από τους πλέον καταρτισμένους, από τους δημοφιλέστερους στη χώρα σήμερα (δεν υπάρχει περίπτωση να μην τον πετύχετε κάποια στιγμή σε κάποιο εξειδικευμένο κάλεσμα, ίσως ακόμη και σε κάποιο έντυπο ή ηλεκτρονικό δημοσί-



ευμα), αλλά και εξαιρετικά ευπαρουσίαστος (αποκλείεται να μην τον προσέξετε, κυρίες μου, αν βρεθείτε στον ίδιο χώρο μαζί του). Εκεί βρίσκεται και το αίτιο της συμπεριφοράς του.

## Οι Βρετανοί

χρησιμοποιούν τον όρο «womanizer» για να περιγράψουν τέτοιες περιπτώσεις – οι αντίστοιχοι ελληνικοί όροι θα ήταν ίσως αρκετά λαϊκοί ή ακόμη και vulgaire για τα δικά μου γούστα. Μπορώ να σου πω απλώς τούτο, φανατικό μου κοινό: ο περί ου ο λόγος γοητευτικός σομελιέ δοκιμάζει καθημερινά, όπου σταθεί κι όπου βρεθεί. Και όχι: δεν δοκιμάζει απλώς τα κρασιά που σερβίρει στους πελάτες του... ◉



# ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗ Έχεις πάει;

Απευθείας πτήσεις  
από Θεσσαλονίκη.

A STAR ALLIANCE MEMBER

AEGEAN 

aegeanair.com

## Άκουσα

«Για κοίταξέ με καλά, ρε φίλε... Σου μοιάζω εγώ με τον Ωνάση; Ούτε μαύρα γυαλιά δεν φοράω, έτσι, για το ξεκάρφωμα...».

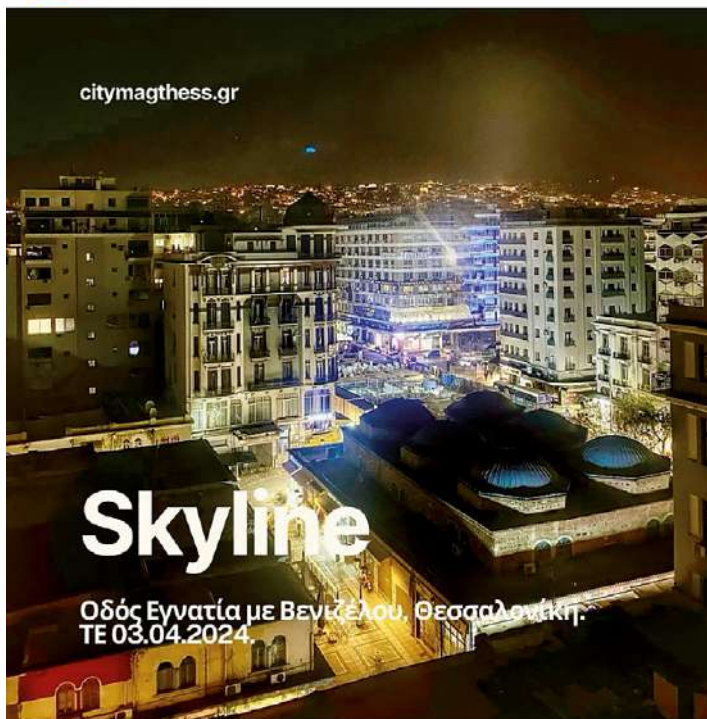
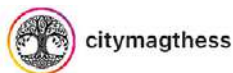
(Κύριος εβδομηντάρης –και βάλε– προς τον κρεοπώλη στην Αγορά Βλάλη, αντικρίζοντας τις φετινές τιμές των αμνοεριφίων. Μια αστική λογομαχία βγαλμένη από τα παλιά. Το ζητούμενο ήταν πάντοτε να τρως το κατσικάκι και όχι να σε τρώει).

«Φεύγω αύριο στο χωριό, στους γονείς».

(Εικοσάρης συνομιλεί στο τηλέφωνο, βγαίνοντας από την παλιά Φιλοσοφική. Δεν λέμε, ωραίος ο Παλαιός Παντελεήμονας και το Νυμφαίο, αλλά σαν τους γονείς δεν έχει. Ειδικά αν οι γονείς κατοικούν στον Παλαιό Παντελεήμονα ή το Νυμφαίο).

«Κανονικά, ανάμεσα στο Πάσχα και τις διακοπές θα έπρεπε να μεσολαβεί ακόμη μία αργία. Άνθρωποι είμαστε, έχουμε κι εμείς δικαίωμα στην ξεκούραση».

(Κυρία γύρω στα σαράντα προς συνομήλικη φίλη της, σε καφέ στην περιοχή του Ποσειδωνίου. Όλη η ελληνική νοοτροπία μέσα σε μία πρόταση. Και γιατί δεν κάνουμε όλο τον χρόνο αργίες και να κολλάμε στο ενδιάμεσο είκοσι εργάσιμες; Λέμε τώρα εμείς...).



## Φωτογράφισα

Μπείτε στο Instagram account [citymagthess](https://www.instagram.com/citymagthess), περιηγηθείτε στις δικές μας φωτογραφίες ή μοιραστείτε τις δικές σας εικόνες με το hashtag [#citymag](https://www.instagram.com/citymag)

## Διάβασα



**Μαργαρίτες Μάντολες**  
(<https://www.facebook.com/MargaritesMantoles>)

«Είδα ταμπέλα να γράφει 'Τα σάντουιτς μας είναι 25 εκατοστά, ακόμη κι όταν έχει κρύο έξω'. Επιθετικό μάρκετινγκ».



**Κατερίνα Πόντη**  
(<https://www.facebook.com/vatraxokoritso>)

«– Ηλία, πόσους καφέδες πίνεις την ημέρα; – Πολλούς, πολλούς, δεν τους μετρώ. Θα τους μετρήσει ο ιατροδικαστής'. Ηλία Ψινάκη, δεν είσαι μόνος».

## Είδα

Σε πετυχαίνω αρκετά συχνά το τελευταίο διάστημα στο Peach Boy της Ιωάννου Δέλλιου, λίγο πιο κάτω από το Σιντριβάνι. Κάθεσαι στο τραπέζι στο βάθος της τραπεζαρίας, πίσω από την κολώνα, με το λάπτοπ σου. Από κάποιες συζητήσεις που έχω ακούσει ενώ μιλάς στο τηλέφωνο, αλλά και με φίλους σου, όταν δουλεύετε παρτέρα, καταλαβαίνω ότι είσαι φοιτητής Αρχιτεκτονικής. Σε πετυχαίνω συχνά – είμαι η κοκκινομάλλα που κάθεται συνήθως στο μεγάλο τραπέζι πάνω από τη σκάλα προς το υπόγειο. Σε έχω δει να με κοιτάς αρκετές φορές. Έχω ανταποδώσει το βλέμμα σου. Θα ήθελα πολύ να κάνεις μια κίνηση. Ελπίζω ότι διαβάζεις το περιοδικό – διανέμεται στο Peach Boy. Πώς θα μπορούσα να σε προκαλέσω; **Coffee lover**

Σε είδα πριν από μερικές στο Yummy στην Ίωνος Δραγούμη με Ολύμπου. Είχα πάει για να πάρω φωμί – είχες πάρει ελάχιστες στιγμές νωρίτερα το τελευταίο καρβελάκι. Στο αυθόρμητο σχόλιό μου «Ωχ, θα μείνω χωρίς φωμί σήμερα...» γύρισες και μου πρόσφερες το δικό σου καρβελάκι. «Κερασμένο από εμένα!», μου είπες, χαμογέλασες και βγήκες από το κατάστημα πριν προλάβω να σε ευχαριστήσω. Αν σε ξαναπετύχω (είμαι καθημερινή πελάτισσα), κερνάω κρουασανάκια. Θα κεράσεις καφεδάκι; **Ιωάννα Κ.**



Θέλεις να στείλεις μήνυμα σε κάποιον; Κάν' το μέσα από τις σελίδες μας – στείλε τώρα email στο [sms@citymagthess.gr](mailto:sms@citymagthess.gr)



Βρείτε όλη την γκάμα των νέων & παλαιωμένων βιολογικών κρασιών του Κτήματος τ'Αποστόλη στην κάβα του οινοποιείου, δοκιμάστε τα νέα χαρμάνια που προτείνουν και προμηθευτείτε τις αγαπημένες σας φιάλες άμεσα και οικονομικά από το οινοπωλείο που διαθέτουν με μία επίσκεψη στον χώρο τους

Διαφορετικά, πραγματοποιήστε τις αγορές σας online από το νέο τους e-shop:  
[www.ktimatapostoli.gr/shop](http://www.ktimatapostoli.gr/shop)



[toktimatapostoli.gr](https://www.facebook.com/toktimatapostoli.gr)



[ktimatapostoli](https://www.instagram.com/ktimatapostoli)



ΚΤΗΜΑ Τ'ΑΠΟΣΤΟΛΗ

ESTD 2004



+30 6946579507



[sales@ktimatapostoli.gr](mailto:sales@ktimatapostoli.gr)



[www.ktimatapostoli.gr](http://www.ktimatapostoli.gr)



Άμπελοι Σερρών

# Λάζαρε, θα βγεις έξω;



Γράφει  
η Εύη  
Καρκίτη

## Απ' όλα

τα βιβλικά θέματα που πέρασαν και τροφοδότησαν την τέχνη (πολλά από τα οποία θα δούμε τις μέρες που έχουμε μπροστά μας μέχρι το Πάσχα), θα μπορούσα να σταθώ σε δύο.

Το πρώτο είναι η προδοσία. Βαθιά ανθρώπινο θέμα. Ο Ιούδας ουδέποτε φιλούσε υπέροχα, εξάλλου... Το φιλί του είναι δαγκωματιά και η προδοσία γίνεται ο πρώτος σταθμός στα μαρτύρια που πρόκειται να ακολουθήσουν. Η προδοσία αποτυπώνεται συνήθως σε πολυπρόσωπες συνθέσεις. Διακατέχονται από έντονα δραματικό τόνο. Τα σπαθιά των αρχιερέων και των πρεσβυτέρων που έχει έρθει να συλλάβουν τον Ιησού μοιάζει να χώνονται βαθιά στον ανοιξιάτικο ουρανό. Σαν τίποτε να μη μπορεί να τα συγκρατήσει. Λάμπουν απειλητικά κάτω από το φεγγάρι. Οι κινήσεις, οι γυρισμένες πλάτες, τα πλήθη που χάνονται



Ολοένα και περισσότερες, καθώς ο χρόνος κυλά, καθώς οι αντιλήψεις για τη ζωή και τον θάνατο αλλάζουν διαρκώς, μετακινούνται διαρκώς. Μέσα σε μια τέτοια σύνθεση μπορούμε, πλέον, να δούμε τόσο πολλά, που ενδεχομένως ξεπερνούν τις προθέσεις του ίδιου του καλλιτέχνη. Ίσως κάποιος να συμβούλεψε και τον Τζιότο να αφεθεί σ' αυτήν την ιστορία. Και να οραματιστεί πάνω σ' αυτήν. Το πιο πιθανό, μάλιστα, είναι και να το έκανε. Όμως, εκείνος την αφηγήθηκε από την πλευρά του ανθρώπου.

## Απ' όλες

τις βιβλικές ιστορίες, σίγουρα αυτή του Λάζαρου είναι η πιο δύσκολη. Ποτέ δεν μπορείς να είσαι σίγουρος πως, πράγματι, τη σκέφτηκες σωστά. Στη σύνθεση του Τζιότο, πάντως, επαναλαμβάνεται (αλλά πιο κομψά, ίσως και πιο διακριτικά) το γνωστό μοτίβο. Καθώς ο Λάζαρος βγαίνει από τον τάφο, κάποιοι κλείνουν τις μύτες τους. Στο δικό του έργο, λεπτά υφάσματα φράζουν τις ευαίσθητες μύτες, ενώ κάποιοι έχουν πέσει ήδη στα γόνατα, συγκλονισμένοι από το θαύμα. Τα χέρια τους υψώνονται προς τον ουρανό. Ίσως να θέλουν να τρέξουν κάπου – να το πουν όλο αυτό. Όλο αυτό, που είναι τόσο δύσκολο να το πιστέψει κάποιος.

Και την προσοχή να μην την τραβά καν ο Ιησούς. Μπροστά σε ένα τέτοιο έργο τέχνης, η προσοχή μας πάει απευθείας στον Λάζαρο. Ωχρός, σαβανωμένος, μεταφέροντας την αποφορά του τάφου, στέκεται απόλυτα μπερδεμένος. Δεν είναι δα και λίγο αυτό που του έχει συμβεί: να έχει υπάρξει ζωντανός, να ξέρει πώς είναι να είσαι πεθαμένος. Και ίσως να αναρωπιέται, πριν κάνει το πρώτο, αβέβαιο βήμα του, τι μπορεί, άραγε, να γυρεύει και πάλι εδώ. ○

**ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΕ ΕΝΑ ΤΕΤΟΙΟ ΕΡΓΟ ΤΕΧΝΗΣ, Η ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΑΣ ΠΑΕΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ. ΩΧΡΟΣ, ΣΑΒΑΝΩΜΕΝΟΣ, ΜΕΤΑΦΕΡΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΠΟΦΟΡΑ ΤΟΥ ΤΑΦΟΥ, ΣΤΕΚΕΤΑΙ ΑΠΟΛΥΤΑ ΜΠΕΡΔΕΜΕΝΟΣ. ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΔΑ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΤΟΥ ΕΧΕΙ ΣΥΜΒΕΙ: ΝΑ ΕΧΕΙ ΥΠΑΡΞΕΙ ΖΩΝΤΑΝΟΣ, ΝΑ ΞΕΡΕΙ ΠΩΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΕΙΣΑΙ ΠΕΘΑΜΕΝΟΣ. ΚΑΙ ΙΣΩΣ ΝΑ ΑΝΑΡΩΤΙΕΤΑΙ, ΠΡΙΝ ΚΑΝΕΙ ΤΟ ΠΡΩΤΟ, ΑΒΕΒΑΙΟ ΒΗΜΑ ΤΟΥ, ΤΙ ΜΠΟΡΕΙ, ΑΡΑΓΕ, ΝΑ ΓΥΡΕΥΕΙ ΚΑΙ ΠΑΛΙ ΕΔΩ.**

σε μια πρώιμη προοπτική στέλνουν ξεκάθαρο μήνυμα: κάτι ξεκινά τώρα. Αξίζει να μάθεις τι θα γίνει παρακάτω.

Το δεύτερο είναι, βέβαια, η ανάσταση του Λαζάρου. Δεν ξέρεις στ' αλήθεια πώς να σταθείς απέναντι σε κάτι που μάλλον ξεπερνάει τα ανθρώπινα. Δοκιμάζει τη λογική. Οι καλλιτέχνες εκείνοι πριν από τον Τζιότο (ο οποίος μάς έχει χαρίσει μια ανησυχητική προδοσία και μια αξεπέραστη ανάσταση Λαζάρου), που αποτύπωναν θέματα από τις Γραφές, όπως μας διαμνηνύει ο Γκόμπριχ, άκουγαν τους μοναχούς. Εκείνοι τους προέτρεπαν να συλλογιστούν πάνω σ' αυτές τις ιστορίες. Να αφήσουν τον εαυτό τους να τις οραματιστεί.

## Ο Τζιότο

αυτό το αλλάζει. Μας δίνει μια ανάσταση με πολλά συμβάντα, παραμέτρους και διαστάσεις.

Μια βιωματική διαδρομή σε 3 σταθμούς

Λίγο Φαΐ  
για τον  
Δρόμο

**Σκηνοθεσία**  
Χρήστος Παπαδημητρίου  
**Κείμενο**  
Κωνσταντίνος Μαυρόπουλος

19 Απριλίου - 26 Μαΐου 2024  
Παρασκευή, Σάββατο & Κυριακή  
19:30

Θεσσαλονικίτιδα

# Του Άη-Γιάννη



Γράφει  
η **Ναυσικά**  
**Γκράτζιου**

## Το όνειρο

Ξεκινάει σ' ένα ρόδινο ακρογιάλι, όπου όλοι είναι ακόμη εδώ, επιμόνωνς παρόντες, σε ένα μικρό, παραθαλάσσιο χωριουδάκι του Πηλίου, τον Άη-Γιάννη, που κάποτε κάποιος μερακλής ταξιδιώτης το ανακάλυψε, έφερε κι άλλους που το αγάπησαν κι αυτοί, τους αγάπησαν και οι ντόπιοι κι έτσι το 1924 ιδρύθηκε η πρώτη κατασκήνωση της ΧΑΝ Ελλάδος. Οι πρώτοι κατασκηνωτές κατέφταναν από τη Θεσσαλονίκη με καϊκια μετά από ένα μακρύ και επίπονο ταξίδι. Με κάποιον παρόμοιο τρόπο έφταναν και οι κατασκηνωτές από την Αθήνα.

## Διάβαζα

στα απομνημονεύματα της Έρρικας Κούνιο Αμαρίλιο ότι κι εκείνη με την οικογένειά της, όπως και αρκετοί ακόμη θεσσαλονικείς εστέτ,

**ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ ΤΟΥ ΑΗ-ΓΙΑΝΝΗ ΤΗ ΛΑΤΡΕΨΑΝ ΑΤΕΛΕΙΩΤΕΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΓΟΡΙΩΝ, ΠΟΥ ΕΚΕΙ ΓΝΩΡΙΖΑΝ ΤΙ ΠΑΕΙ ΝΑ ΠΕΙ «Η ΖΩΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΤΗ ΝΙΩΘΕΙ ΟΠΟΙΟΣ ΔΕΝ ΕΖΗΣΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ, ΟΠΟΙΟΣ ΔΕΝ ΕΙΔΕ ΤΗ ΖΩΗ ΜΑΣ ΠΑΝΩ ΣΤΑ ΨΗΛΑ ΒΟΥΝΑ».**

διάλεγαν ως τόπο των θερινών διακοπών τους τον Άη-Γιάννη, όπου και αυτοί με τα καϊκια έφταναν και παρέμεναν εκεί για δύο με δυόμισι μήνες – υπέροχες, χορταστικές και λίγο ροβιν-σωνικές διακοπές.

Την κατασκήνωση του Άη-Γιάννη την έζησαν και τη λάτρεψαν ατέλειωτες γενιές αγοριών, που εκεί γνώριζαν τι πάει να πει «η ζωή που δεν τη νιώθει όποιος δεν έζησε μαζί μας, όποιος δεν είδε τη ζωή μας πάνω στα ψηλά βουνά». Μαγεμένη καθόμουν και άκουγα τις διηγήσεις του ξαδέρφου μου μετά την πρώτη του κατασκηνωτική εμπειρία στον Άη-Γιάννη, το σαφάρι που πήγαν στα ορεινά χωριά του Πηλίου μέσα από τα μονοπάτια, για τα τραγούδια και τις κραυγές που σκάρωναν, για τον Μπουσβάρο και τον Γκίνη στα κολυμβητικά, για τον διευθυντή, Μίμη Τσικίνα (ευγενή, αλλά και αυστηρό), για τις βραδιές ψυχαγωγίας, αλλά και για τις εξόδους τους στο χωριό του Άη-Γιάννη, που ήταν ακριβώς δίπλα στην κατασκήνωση.

## Άβατο

ήταν για τα κορίτσια η κατασκήνωση επί πολλές δεκαετίες – είχα την ευκαιρία μόνο να την επισκέπτομαι. Πρώτη επίσκεψη, το 1974, στα 50χρονα της κατασκήνωσης. Με τον πατέρα



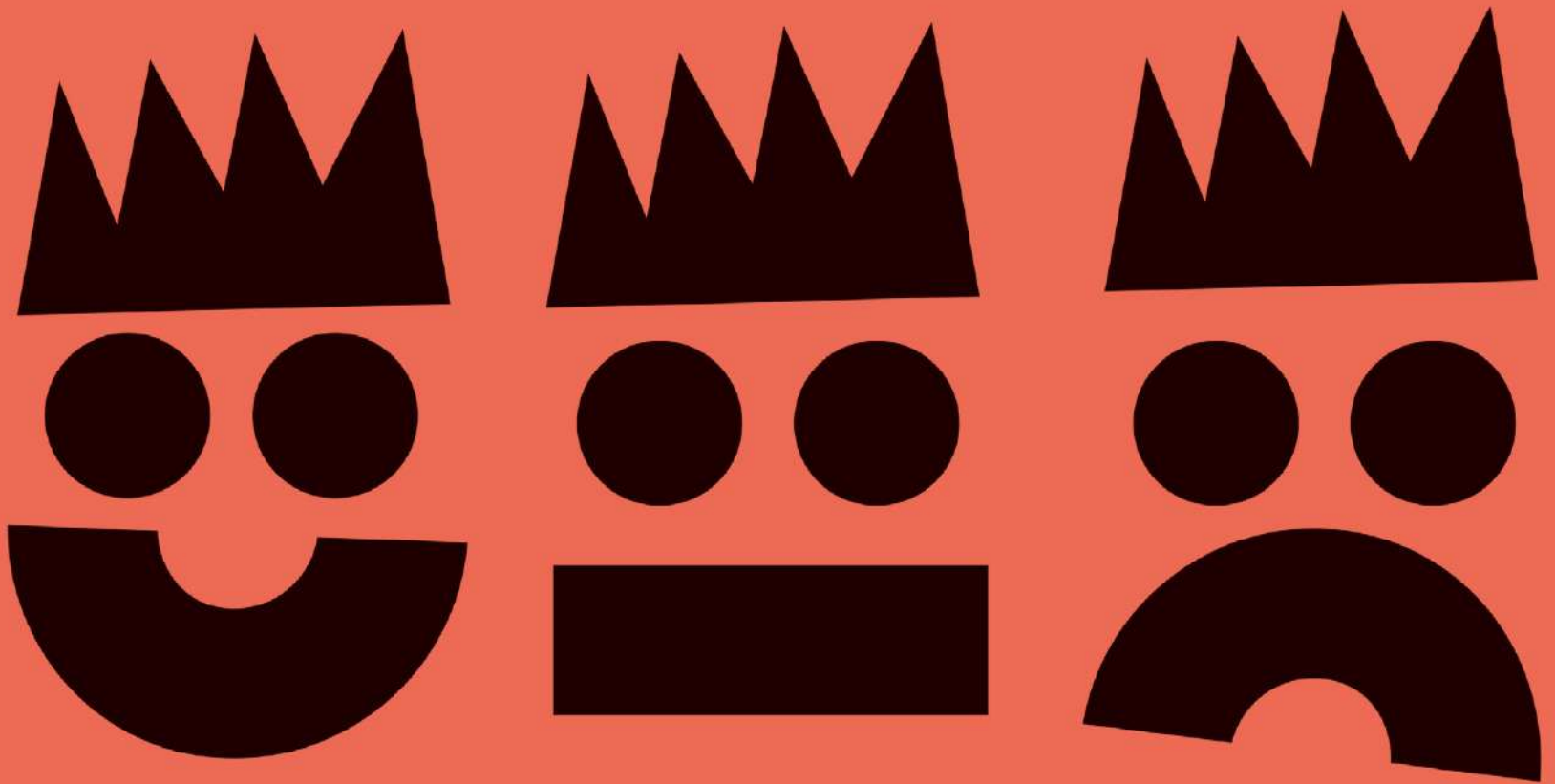
μου και τους θείους μου, παλιούς κατασκηνωτές, μείναμε στο υπέροχο «Αλόη», όπου είχα την υπερ-συγκινητική για εμένα εμπειρία να γνωρίσω τον Άλκη Στέα, στην παρουσιαστή των 60s και των 70s. Ήρθε και κάθισε στο τραπέζι μας, όπου είχαν σερβίρει μελιτζάνες ιμάμ, και –θυμάμαι– δεν άγγιξα μπουκιά.

Καμιά εικοσαριά χρόνια μετά, μεγάλη πια, που ο Άη-Γιάννης είχε μπει αδιαπραγμάτευτα πλέον στην καλοκαιρινή μου ζωή, διαπίστωσα ότι τις Τετάρτες το «Αλόη» σέρβιρε πάντοτε μελιτζάνες ιμάμ, όπως και την Πέμπτη φέτα ψάρι και την Παρασκευή κοτόπουλο μι-λανέζα – με θρησκευτική ευλάβεια. Μέχρι που έκλεισε. Σήμερα στέκει κλειστό, αναξιοποίητο, να κλαίει η καρδιά σου να το βλέπεις. Ακριβώς μπροστά του ρημάζει το «Αιγαίον», το πιο παλιό ξενοδοχείο του χωριού, με εστιατόριο στο ισόγειο, χώρος μαρτυρίας εκατοντάδων νεανικών ερώτων, πολλοί από τους οποίους εξελίχθηκαν σε σχέσεις ζωής.

## Φέτος,

μετά από πολλές περιπέτειες, θα γιορταστούν τα εκατοντάχρονα αυτής της κατασκήνωσης, που μέσα σ' αυτόν τον αιώνα πέρασε από πολλές δοκιμασίες, αλλά το φθινόπωρο του 2023 έμελλε να περάσει και τη χειρότερη, που κόντεψε να την εξαφανίσει τελείως. Μιλάμε για την κακοκαιρία «Ντάνιελ», που διέλυσε το Ανατολικό Πήλιο.

Μεγάλη καμπάνια fund raising διοργανώθηκε για την αναστήλωση της κατασκήνωσης και η ανταπόκριση υπήρξε τεράστια. Κάνουμε τον σταυρό μας να πάνε όλα καλά για την κατασκήνωση, ώστε να επαναλειτουργήσει κανονικά. Και έτσι θα γίνει και θα πάμε για τα επόμενα εκατό. ●



**3<sup>ο</sup>** Φεστιβάλ Εφηβικών  
Θεατρικών Ομάδων  
Θεσσαλονίκης

**22-28**  
**ΑΠΡ 2024**

# U \_ T H FESTiVAL

Παράλληλες Δράσεις:

Παραστάσεις:

@u\_thfestival

Με την υποστήριξη

ΑΠΟΘΗΚΗ Δ'  
ΛΙΜΑΝΙ

Θέατρο  
**ΔΥΛΑΔΙΑ**

#SEE\_U\_THERE

THESSALONIKI  
**citymag**

Υπάρχει λόγος

# Η χαμένη εμπιστοσύνη



Γράφει  
ο **Τάσος  
Ρέτζιος**

## Δεν είναι

η πρώτη φορά και μάλλον δεν θα είναι και η τελευταία. Λίγο πριν από τις ευρωεκλογές διαπιστώνουμε και πάλι ένα φαινόμενο που μας συνοδεύει περίπου τα δέκα τελευταία χρόνια: υπάρχει κάποια πολιτική κυριαρχία (σήμερα περισσότερο ευανάγνωστη), παράλληλα με μια ολοένα και περισσότερο διευρυμένη (και με μετρήσιμα στοιχεία) κοινωνική δυσарέσκεια έως και απαξίωση. Οι εύκολες εξηγήσεις χρεώνουν αυτήν την πολιτική σχιζοφρένεια στην απουσία σοβαρής εναλλακτικής όσον αφορά στην κυβερνησιμότητα, αλλά μάλλον θα πρέπει να αναζητήσουμε λίγο βαθύτερα τα πραγματικά αίτια και αιτιατά.

**ΑΝΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΕΣ ΔΕΚΑΕΤΙΩΝ, ΔΟΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΝΕΦΕΛΟΥ ΜΕΤΑΠΡΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΕΛΑΤΕΙΑΚΩΝ ΕΞΑΡΤΗΣΕΩΝ ΣΥΜΠΥΚΝΩΘΗΚΑΝ ΣΕ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟ ΚΡΑΤΟΥΣ (Ή ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ, ΑΝ ΠΡΟΤΙΜΑΤΕ) ΚΑΘΟΛΟΥ ΦΙΛΙΚΟ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ.**

## Εύκολα

θα συμφωνήσουμε όλοι πως, όταν μια οποιαδήποτε κυβέρνηση δεν παράγει τα πολιτικά αποτελέσματα χάρη στα οποία έχει ψηφιστεί, η φθορά είναι αναπόφευκτη. Και ότι πολλά συσσωρευμένα λάθη ή παραλείψεις συνιστούν καύσιμη ύλη για υπόγειες εκρήξεις. Και ακόμη, όταν δημιουργείς γενικές και ειδικές προσδοκίες αλμάτων, η μη εκπλήρωσή τους ισοδυναμεί με πέρασμα κάτω από τον πήχη.

## Αλλά, δυστυχώς,

τουλάχιστον στη χώρα μας συμβαίνει κάτι περισσότερο επώδυνο. Αναποτελεσματικότητα δεκαετιών, δομικά χαρακτηριστικά ανέφελου μεταπρατισμού και συστήματα πελατειακών εξαρτήσεων συμπυκνώθηκαν σε ένα μοντέλο κράτους (ή δημόσιας διοίκησης, αν προτιμάτε) καθόλου φιλικό προς τον χρήστη. Επιπροσθέτως, η... καθιερωμένη αλαζονεία των διάφορων πολιτικών και κομματικών ελίτ και οι ολοένα και πιο διευρυμένες ανισότητες ενίσχυσαν σε όλο και μεγαλύτερα κοινωνικά κομμάτια την αίσθηση της ματαιότητας, την απόσυρση, τη φυγή.

## Σχετικά πρόσφατα,

η αίσθηση ανασφάλειας και ανημπόριας



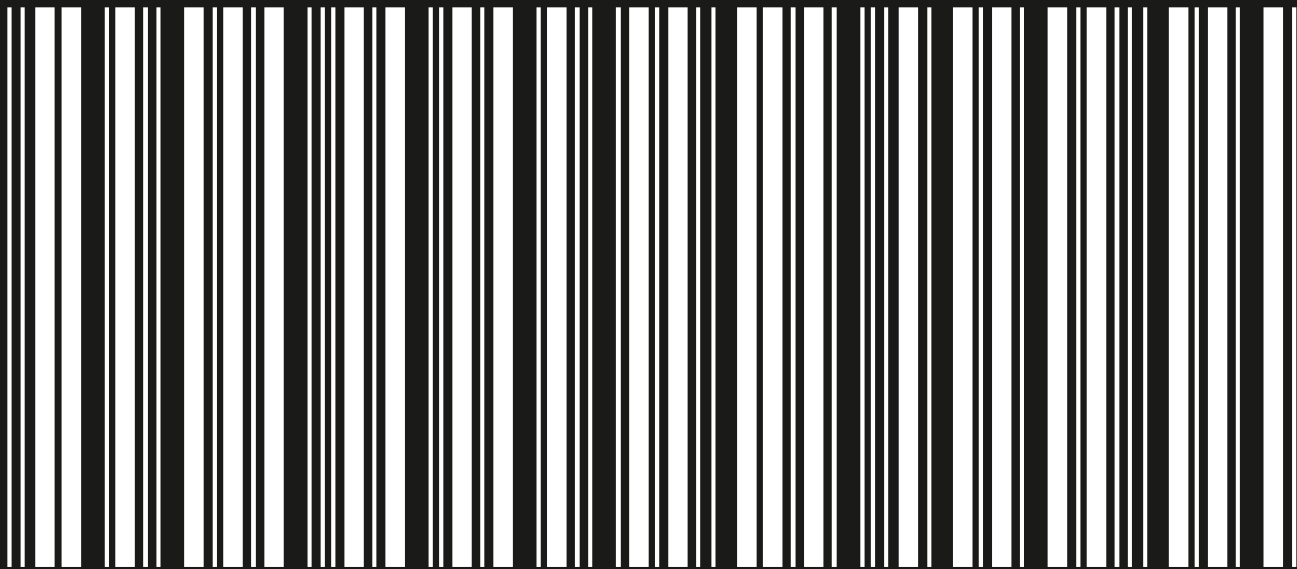
(«μόνοι και αβοήθητοι») σε ζητήματα και τραγωδίες που γεννά αυτό ακριβώς το μοντέλο κράτους (φωτιές, πλημμύρες, εγκληματικές αμέλειες, παραβατικότητα κοκ.) εκμηδένισε κάθε έννοια εμπιστοσύνης που έχει ο πολίτης απέναντι στο πολιτικό προσωπικό. Είναι, πλέον, μια σχέση καχύποπτη, δοκιμασίας διαχειριστικής επάρκειας και, ελλείψει προσφοράς, υφίσταται ως σχέση ανοχής.

Αν εξαιρέσεις ένα σχετικά μικρό ποσοστό επίμονων εραστών πολιτικών ιδεολογιών (που, όχι σπάνια, χρησιμοποιούν αυτόν τον... έρωτα για αλλότριους σκοπούς) και τους επαγγελματίες της πολιτικής και του πελατειακού, οι περισσότεροι πολίτες βρίσκονται πολύ μακριά απ' όσα διαδραματίζονται στην κεντρική πολιτική σκηνή (sic!), διαμορφώνουν απόψεις από προσωπικές εμπειρίες και το μόνο που κοιτάζουν είναι να οχυρωθούν απέναντι στους πολλαπλούς κινδύνους της εποχής με δικά τους μέσα και στόχους. Απομένουν οι εντελώς ευάλωτοι, οι οποίοι, απεγνωσμένοι, προσπαθούν να κρατηθούν από ακόμη μία Γη της Επαγγελίας (πού ξέρεις αυτήν τη φορά...).

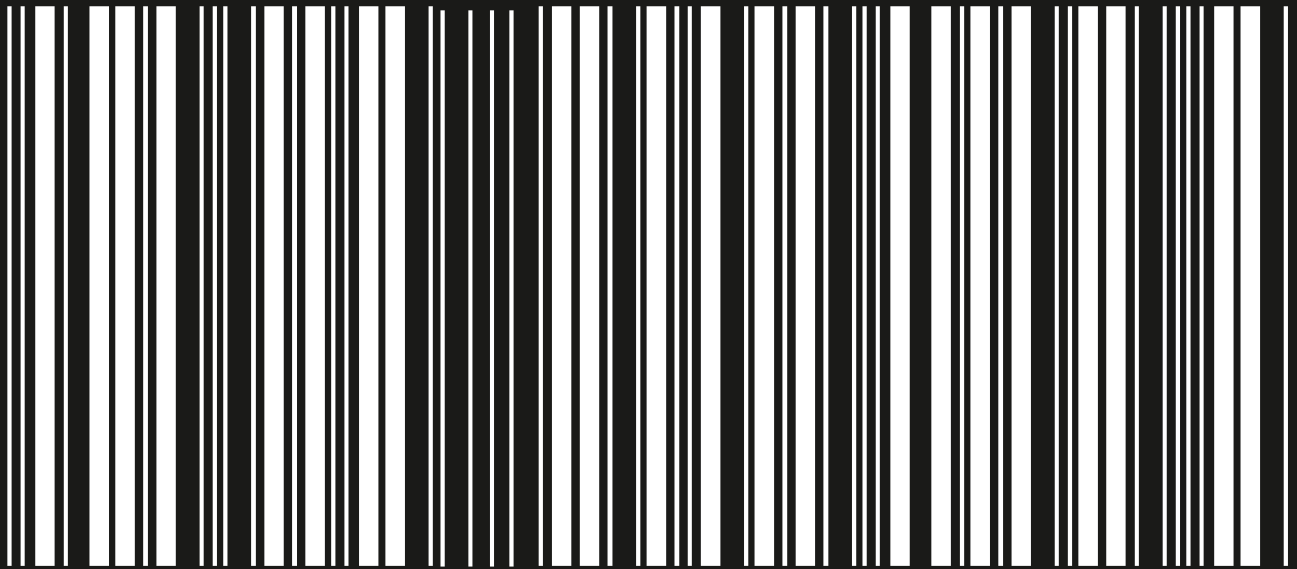
## Ετσι, όμως,

κάθε προσπάθεια μοιάζει καταδικασμένη και χαμένη μέσα σ' έναν χυλό καχυποψίας, ατομικισμού και αναπόφευκτου κυνισμού. Κι όταν η πραγματικότητα ή και οι συγκυρίες αποκαλύπτουν αδυναμίες και, πολύ περισσότερο, παρατυπίες, τότε είσαι σε μια κακοποιητική σχέση, απ' όπου δεν μπορείς να ξεφύγεις... Αλλά, για να το περιγράψουμε απτά: ένας πολίτης που βλέπει το Μάτι, τις φωτιές σε Εύβοια και Έβρο, τα Τέμπη, την υπόθεση Novartis, τις υποκλοπές, την ελληνική δικαιοσύνη και έχει κάποια μέση μόρφωση και ευαισθησία, θα εμπιστευόταν αυτό το κράτος; Αν υποθέσουμε ότι ζει ακόμη εδώ... ◉





THESSALONIKI



NEXT PROJECT

Η Θεσσαλονίκη. Αύριο.



Κάθε μήνα, το Citymag, με την πολύτιμη υποστήριξη της Alumil, διερευνά το αστικό τοπίο της Θεσσαλονίκης: πραγματικά προβλήματα αναζητούν πραγματικές λύσεις, αποτελώντας παράλληλα πεδίο δόξης λαμπρό για καλές ιδέες που μπορούν να αλλάξουν την καθημερινότητα στην πόλη.

Οι Μύλοι Αλλατίνι  
ως χώρος κατοικίας

THESSALONIKI

NEXT PROJECT

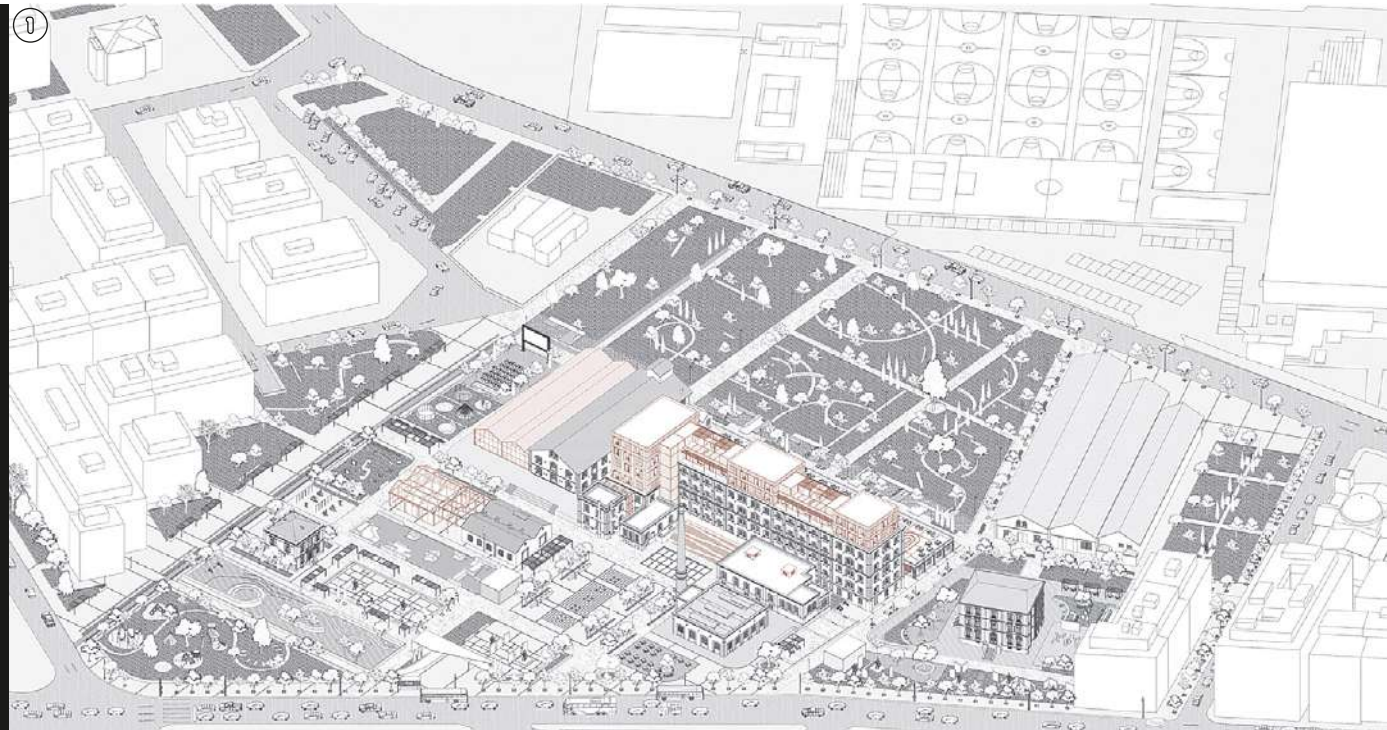
## Με στόχο την επανένταξη

Η διπλωματική εργασία σχεδιασμού «Αναβίωση του πρώην Βιομηχανικού Συγκροτήματος Μύλοι Αλλατίνι» της Χρύσας Καρανικόλα και της Σίλειας Λιάτση [από το Τμήμα Αρχιτεκτόνων ΑΠΘ (Ιούλιος 2023)], με επιβλέπουσα τη Μαρία Δούση, αποσκοπεί στην επανάχρηση και επανένταξη του βιομηχανικού συγκροτήματος των Μύλων Αλλατίνι, ενός από τα μεγαλύτερα και σημαντικότερα διατηρητέα βιομηχανικά συγκροτήματα μύλων στην Ελλάδα, αλλά και ευρύτερα στη Μεσόγειο, στον ιστό της Θεσσαλονίκης, με σεβασμό προς τα διατηρητέα κελύφη και τις ανάγκες των κατοίκων της περιοχής.

Η επανάχρηση και ο επανασχεδιασμός του συγκροτήματος αντιμετωπίζεται ως μια αστική ανάπλαση και ένταξη στα διατηρητέα κελύφη ποικίλων χρήσεων πολιτιστικού και κοινωνικού ενδιαφέροντος, ενώ εστιάζει στην ένταξη της χρήσης της κατοικίας στο εμβληματικό κτήριο του κεντρικού κτηρίου του πρώην αλευρόμυλου, με τη μορφή διαμερισμάτων τύπου λοφτ.

## Από το βιομηχανικό παρελθόν...

Η ιστορία των Μύλων Αλλατίνι ξεκινάει μετά το 1854, με την ανέγερση του αρχικού μύλου (που ήταν και ο πρώτος ατμόμυλος της Θεσσαλονίκης), από τον Γάλλο Νταρμπλέ ντε Κορμπλέ, με τη συμπαράσταση



της οικογένειας Αλλατίνι.

Χωροθετήθηκε στην περιφέρεια της Θεσσαλονίκης, στην περιοχή που ήταν γνωστή με την ονομασία «Συνοικία των Εξοχών», σε άμεση εγγύτητα με τη θάλασσα, προκειμένου να εξυπηρετείται η θαλάσσια συγκοινωνία για την εισαγωγή και εξαγωγή προϊόντων της βιομηχανίας.

Αυτός ο πρώτος ατμόμυλος περιέρχεται στην κυριότητα των αδελφών Αλλατίνι το 1883. Ωστόσο, το 1898 καίγεται και στη θέση του χτίζεται το νέο κτήριο του αλευρόμυλου, μεγαλύτερο από το παλιό, έργο του σημαντικού ιταλού αρχιτέκτονα της εποχής, Βιταλιάνο Ποζέλι. Το νέο συγκρότημα, εκτός από τον αλευρόμυλο για την εξυπηρέτηση των αναγκών της παραγωγικής διαδικασίας, περιλάμβανε και άλλα κτήρια, όπως εγκαταστάσεις λεβητοστασίου, μηχανοστασίου, μηχανουργείου, καθαριστηρίου, αποθηκών, κτηρίων διοίκησης και φούρνων. Φυσικά, στη σύνθεσή του ο Βιταλιάνο Ποζέλι ενσωμάτωσε και τα διασωθέντα από την πυρκαγιά κτήρια του παλαιότερου συγκροτήματος.

Όπως είναι λογικό, το παραλιακό αυτό τμήμα της Θεσσαλονίκης αναδιαμορφωνόταν συνεχώς, προκειμένου να εξυπηρετεί τις εκάστοτε ανάγκες του βιομηχανικού συγκροτήματος, όπως με





την προσθήκη προβλητών. Τα εγκαίνια του νέου μύλου έγιναν στις 19 Σεπτεμβρίου του 1900. Το βιομηχανικό συγκρότημα αποτέλεσε τον μεγαλύτερο μύλο των Βαλκανίων και έναν από τους μεγαλύτερους της Μεσογείου στις αρχές του 20ού αιώνα, ενσωματώνοντας όλες τις σύγχρονες και πρωτοπόρες τεχνολογικές εξελίξεις της εποχής, τόσο στην κατασκευή των κτηρίων όσο και στον βιομηχανικό εξοπλισμό.

Ο Μύλος Αλλατινι περιήλθε το 1926 στην κυριότητα του Κοσμά Πανούτσου, ο οποίος κατείχε περίοπτη θέση στους επιχειρηματικούς και πολιτικούς κύκλους της εποχής, όντας πρόεδρος του Συνδέσμου Ελλήνων Βιομη-

χάνων και του Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Πειραιά. Από το 1940 κι έπειτα σημειώθηκαν άλλες δύο πυρκαγιές, με την τελευταία (1950) να καταστρέφει σε μεγάλο ποσοστό τον κεντρικό αλευρόμυλο. Στο πλαίσιο των εργασιών επισκευής μετά την πυρκαγιά, καθαιρέθηκαν πολλά σημαντικά στοιχεία από τα κτήρια του συγκροτήματος που είχαν εν μέρει καταστραφεί, ανακατασκευάστηκαν οι δύο τελευταίοι όροφοι του κεντρικού κτηρίου, ενώ στο εσωτερικό του προστέθηκε νέος σκελετός από οπλισμένο σκυρόδεμα, αντικαθιστώντας τον παλιό μεταλλικό. Αργότερα, κατά τη διάρκεια των δεκαετιών του 1960 και του 1970, εξακολου-

θούν να γίνονται επεκτάσεις και επεμβάσεις «εκσυγχρονισμού» του κτηριακού αποθέματος, αλλά και του μηχανολογικού εξοπλισμού, οι οποίες απηχούν την αισθητική και την τεχνολογία της εκάστοτε εποχής, χωρίς καμία προσπάθεια διαλόγου με τα υφιστάμενα ιστορικά κελύφη.

Ωστόσο, οι δυνατότητές του κατά την επαναλειτουργία του ήταν περιορισμένες, καθώς, σε συνδυασμό με το παγκόσμιο φαινόμενο της αποβιομηχάνισης, το βιομηχανικό συγκρότημα οδηγήθηκε στην οριστική εγκατάλειψή του. Το 1991, ολόκληρο το πρώην βιομηχανικό συγκρότημα χαρακτηρίζεται ως «ιστορικό διατηρητέο μνημείο». Έκτοτε, αποτέλεσε ένα

αστικό κενό στον ιστό της πόλης, το οποίο απασχόλησε ομάδες μελετητών και μηχανικών. Από τον Ιούλιο του 2022 ανήκει στην ιδιοκτησία του ομίλου Φάις.

### ...στο σύγχρονο κατοικείν

Αξιολογώντας την υφιστάμενη κατάσταση του βιομηχανικού συγκροτήματος των Μύλων Αλλατινι, αλλά και τις άμεσες συνέπειες που επιφέρει στην ευρύτερη περιοχή (Ντεπώ Θεσσαλονίκης), τη χρόνια εγκατάλειψή του, καθώς και τη μεγάλη έκταση που καταλαμβάνει, προτείνονται η αναβίωση, ο ανασχεδιασμός και η επανένταξή του στον ιστό της πόλης. Η σχεδιαστική πρόταση περιλαμβάνει μια σειρά στρατηγικών επεμβάσεων, με στόχο την πλήρη ενεργοποίηση του συγκροτήματος και του περιβάλλοντος χώρου, με σεβασμό προς τα διατηρητέα κελύφη και τις ανάγκες των κατοίκων της περιοχής, ενώ ταυτόχρονα διασφαλίζει τη διαχρονικότητα και βιωσιμότητα των επεμβάσεων.

Ξεκινώντας από τη διαχείριση του περιβάλλοντος χώρου, προτείνεται ο διαχωρισμός του σε επιμέρους λειτουργικές ενότητες, προσβάσιμες απ' όλους, δίχως αυστηρά όρια. Ο σχεδιασμός πλατειών, χώρων στάσης, υπαίθριων χώρων προβολών, εκθέσεων και αναψυχής, μεγάλων πράσινων εκτάσεων και πλήθους διαδρομών που ενθαρρύνουν και τη χρήση ποδηλάτου αποσκοπεί στην πλήρη ενεργοποίηση των Μύλων Αλλατινι, ανάγοντας έτσι ένα αστικό κενό τού σήμερα σε πόλο έλξης τού αύριο. Στον κεντρικό αλευρόμυλο προτείνεται η χρήση του

● Γενική αξονομετρική άποψη του συγκροτήματος. Με χρώμα διακρίνονται τα ανασχεδιασμένα τμήματα. Διακρίνονται, επίσης, οι γενικές διαμορφώσεις του οικοπέδου.

● Τμηματική άποψη του προπλάσματος (μακέτα), στο οποίο διακρίνεται το κεντρικό κτήριο (παλιός μύλος), με το ανασχεδιασμένο άνω τμήμα του, καθώς και το ισόγειο τμήμα του εστιατορίου (παλιά αποθήκη).

● Τμηματική άποψη της γωνίας του κτηρίου του παλιού μύλου, όπου διακρίνεται η σχέση νέου-παλιού, με την ελαφριά μεταλλική ανωδομή σε μικρή υποχώρηση από το αυθεντικό τμήμα του παλιού κτηρίου.

● Φωτορεαλιστικό σχέδιο της αναπλασμένης εξωτερικής όψης του κεντρικού κτηρίου.

ως χώρου κατοικίας, ενώ στα υπόλοιπα κτήρια του συγκροτήματος αποδίδονται συμπληρωματικές ως προς την κατοικία χρήσεις, όπως μικροί συνεργατικοί χώροι, καλλιτεχνικά στούντιο, χώροι εστίασης, εμπορίου, αναψυχής, πολιτισμού και πλήθος ελεύθερων πράσινων χώρων (εικόνα 1).

Ο πρώην αλευρό-μυλος ανακτά την αρχική του ογκοπλασία και μετατρέπεται σε συγκρότημα τριάντα τριών (33) κατοικιών τύπου **λοφτ** στο σύνολο των ορόφων του, ενώ στο ισόγειο δέχεται κοινόχρηστες χρήσεις. Προτείνονται, επίσης, η **καθαίρεση του τελευταίου ορόφου** του κτηρίου και η **ανακατασκευή** του με οδηγό την αρχική ογκοπλασία. Η ανάκτηση της αρχικής ογκοπλασίας (ολοκλήρωση της μορφής) υλοποιείται σύμφωνα με τις αρχές της **Χάρτας της Βενετίας**. Πρόκειται για **ελαφριά, μεταλλική κατασκευή**, επενδυμένη με διάτρητα μεταλλικά πάνελ, η οποία τοποθετείται σε εσοχή στο δώμα του διατηρητέου κελύφους. Η χρήση σύγχρονων υλικών, αλλά και η ελαφριά εσοχή από το περίγραμμα του διατηρητέου τμήματος ενισχύει τη **διάκριση νέου-παλιού**, ενσωματώνοντας ταυτόχρονα τη νέα δομή στη συνολική εικόνα του κτηρίου, χωρίς να αλλοιώνει την ιστορική ταυτότητα και την ακεραιότητά του (εικόνας 2 και 3).

Με την ογκοπλασία της προστιθέμενης δομής δημιουργούνται **τέσσερις ιδιωτικοί εξώστες** με θέα τόσο προς τον Θερμαϊκό

④ Φωτορεαλιστικό σχέδιο, στο οποίο αποδίδονται η ατμόσφαιρα, τα υλικά και η διαμόρφωση των εσωτερικών χώρων των διαμερισμάτων τύπου **λοφτ**.



κόλπο όσο και προς τον Χορτιάτη, εξυπηρετώντας ταυτόχρονα και τις ανάγκες των κατοίκων για ελεύθερους ανοιχτούς χώρους. Προχωρώντας στην εσωτερική οργάνωση του κεντρικού αλευρόμυλου, προτείνεται η **καθαίρεση του μεταγενέστερου σκελετού από οπλισμένο σκυρόδεμα** και η **τοποθέτηση νέων μεταλλικών υποστυλωμάτων κυκλικής διατομής**, στο βήμα του αρχικού μεταλλικού σκελετού, ανά 4 μέτρα.

Για την καθ' ύψος κίνηση εσωτερικά του κτηρίου προτείνεται η **δημιουργία τριών κεντρικά τοποθετημένων πυρήνων** κατακόρυφης κυκλοφορίας.

Οι κοινόχρηστες λειτουργίες του ισόγειου (**πολυλειτουργικοί χώροι, γυμναστήριο**) οργανώνονται γύρω από τους τρεις πυρήνες πυροπροστασίας. Στους ορόφους, οι πυρήνες αυτοί υποδιαιρούν το εσωτερικό σε τρία λειτουργικά ανεξάρτητα τμήματα. Έτσι δημιουργούνται διαμερίσματα τύπου **λοφτ**. Ο χωρισμός των διαμερισμάτων πραγματοποιείται με τοιχοποιίες κατασκευασμένες με σύγχρονα

υλικά, που αντιτίθενται στην αδρή υφή των περιμετρικών, διατηρητέων τοιχοποιιών. Ακολουθείται και στο εσωτερικό η ίδια λογική, βασισμένη στους διεθνείς χάρτες διάκρισης του παλιού από τα νέα, προστιθέμενα στοιχεία. Ο σχεδιασμός των επιμέρους διαμερισμάτων βασίστηκε στην ιδέα μιας **ελεύθερης κάτοψης**, που επιτρέπει τη **λειτουργική ευελιξία** και την **πλήρη εποπτεία** του χώρου, την επιλογή της εμφανούς αισθητικής των υλικότητων και το **μεγάλο ύψος**, που προσεγγίζουν τις **αρχές του Μοντέρνου Κινήματος**. Η μιμιμαλιστική προσέγγιση που υπογραμμίζει το εσωτερικό των **λοφτ** ακολουθεί την αρχή του «**less is more**» του **Μις φαν ντερ Ρόε** (εικόνα 4).

Η κατοίκηση σε διαμερίσματα τύπου **λοφτ** αποτελεί έναν **εναλλακτικό τρόπο διαβίωσης**, ο οποίος σταδιακά έγινε αποδεκτός και, ως ένα σημείο, ελκυστικός. Ο **μιμιμαλιστικός χαρακτήρας** και οι **αδρές υφές** των **λοφτ** γοήτευαν τον άνθρωπο και οδήγησαν στην υιοθέτηση της **βιομηχανικής αισθητικής**. Παράλληλα, ο ευέλικτος χα-

ρακτήρας, σε συνδυασμό με το **άπλετο φυσικό φως** και το **μεγάλο ύψος** των κτηρίων αυτών, προσελκύει ολοένα και περισσότερους υποστηρικτές του **loft-living**. Η κατοίκηση σε **λοφτ** έχει αναχθεί πλέον σε έναν πολυσυζητημένο και ελκυστικό τρόπο διαβίωσης, ο οποίος συμβάλλει στην πλήρη αξιοποίηση και ενεργοποίηση των βιομηχανικών κελυφών, αναδεικνύοντας σε μεγάλο βαθμό την **ταυτότητα** των βιομηχανικών αυτών μνημείων. Άλλωστε, οι σύγχρονες συνθήκες ζωής και οι ανάγκες των χρηστών επιζητούν την ευελιξία και την ομαλή συνύπαρξη των διαφορετικών λειτουργιών σε μια ελεύθερης διάταξης κάτοψη, έναντι των κατακεραματισμένων και αυστηρά ορισμένων χώρων της συμβατικής κατοικίας.

Εξάλλου, η αξιοποίηση του υπάρχοντος κτηριακού δυναμικού έναντι της ανέγερσης νέων δομών συμβάλλει σε μεγάλο βαθμό στην **αντιμετώπιση των αστικών κενών – brownfields**, ενώ ταυτόχρονα **ενισχύει τον πολιτιστικό χαρακτήρα της εκάστοτε πόλης** – εν προκειμένω, της **Θεσσαλονίκης**. ⑤



# Τεχνογνωσία που δε γνωρίζει σύνορα

Η ALUMIL αποτελεί μία από τις ηγέτιδες εταιρείες παγκοσμίως στον σχεδιασμό και την παραγωγή αρχιτεκτονικών συστημάτων αλουμινίου, διαθέτοντας πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας και ένα ισχυρό διεθνές δίκτυο πωλήσεων, σε περισσότερες από 60 χώρες. Κύρια αποστολή της εταιρείας μας είναι η βελτίωση της ποιότητας ζωής των ανθρώπων, ενισχύοντας την επίδοση των κτιρίων τους με προϊόντα υψηλής ποιότητας, τεχνολογίας και αισθητικής.

Οι αρχές της κυκλικής οικονομίας και της αειφόρου δόμησης αποτελούν τον βασικό οδηγό μας. Γιατί για εμάς ο σεβασμός στο περιβάλλον δεν αποτελεί επιλογή, αλλά αναγκαιότητα.

Vancouver House  
Vancouver, Canada



[www.alumil.com](http://www.alumil.com)



Axis Tower  
Manchester, UK

Crown Sydney  
Sydney, Australia

# Αναστάσιος Λαζαρίδης

Διοργανωτής του The Comic Con.  
Φωτογραφήθηκε τη Δευτέρα  
8 Απριλίου, στο συνεδριακό κέντρο  
«Ιωάννης Βελλίδης».

Μπαίνουμε κατευθείαν στο «ψητό»: αν σας ζητούσα να μου πείτε μόνον ένα από τα ονόματα των διεθνών καλεσμένων σας, ποιο θα ξεχωρίζατε; Η αλήθεια είναι ότι κάθε χρόνο φιλοξενούμε κορυφαίους καλλιτέχνες από διαφορετικά είδη, ώστε να ικανοποιούμε κάθε λάτρη των κόμικς – και όχι μόνον. Ωστόσο, το μεγάλο όνομα της διοργάνωσης είναι, αναμφίβολα, ο αμερικανός συγγραφέας και σχεδιαστής Κέβιν Ίσταν, που, μαζί με τον Πίτερ Λέιντ, δημιούργησαν το 1984 τα Teenage Mutant Ninja Turtles, πιο γνωστά στην Ελλάδα ως «Χελωνονιτζάκια». Παρότι ξεκίνησαν την καριέρα τους ως παρωδία των αμερικανικών κόμικς με σούπερ ήρωες, από την πρώτη στιγμή αγαπήθηκαν από το κοινό και έγιναν ένα από τα μεγαλύτερα franchises όλων των εποχών. Φανταστείτε ότι, μεταξύ άλλων, έγιναν κόμικ, φιγούρες, τρεις διαφορετικές τηλεοπτικές σειρές κινουμένων σχεδίων, αρκετές κινηματογραφικές ταινίες με πραγματικούς ηθοποιούς ή καρτούν, βιντεοπαιχνίδια για κονσόλες, αλλά και ηλεκτρονικά παιχνίδια με το δεκάρικο που παίζαμε οι παλαιότεροι. Μάλιστα, η φετινή χρονιά συμπίπτει με τα 40 χρόνια από τη δημιουργία τους, οπότε θα σβήσουμε τα κεράκια μαζί με τον Ίσταν...

Ποια είναι η σημαντικότερη διαφορά της φετινής διοργάνωσης από την περσινή; Το μέγεθός της. Το όγδοο The Comic Con θα

πραγματοποιηθεί σε έκταση 6.000 τ.μ., διπλάσια από την αντίστοιχη της 7ης διοργάνωσης. Εκτός από το αγαπημένο «Ιωάννης Βελλίδης», που μας φιλοξενεί από 2018, από φέτος έχουμε στη διάθεσή μας και το Περίπτερο 6. Και να σκεφτεί κάποιος ότι η διοργάνωση ξεκίνησε το 2015 από την εξαιρετικά μικρή, όπως φαντάζει σήμερα, Αποθήκη Γ', στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης...

Πώς αξιοποιείτε αυτόν τον επιπλέον χώρο; Εκτός από τα γνωστά και αγαπημένα sections με τους σχεδιαστές και τα καταστήματα, που αυξήθηκαν σε αριθμό, φέτος ξεκινούν ορισμένες νέες συνεργασίες, που θα ενθουσιάσουν μικρούς και μεγάλους. Ενδεικτικά αναφέρω τη γωνιά του HADO, όπου ο επισκέπτης θα μπορέσει, χωρίς πρόσθετη οικονομική επιβάρυνση, να νιώσει σαν σούπερ ήρωας και, με τη χρήση επαυξημένης πραγματικότητας, να συναγωνιστεί άλλους παίκτες. Η εμπειρία είναι μοναδική, ειδικά αν θέλεις να τη βιώσεις παρέα με φίλους.

Τα παιδιά θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να φωτογραφηθούν παρέα με αγαπημένους ήρωες, όπως ο αρκούδος από τη γνωστή τηλεοπτική σειρά «Η Μάσα και ο αρκούδος», τους «Μικρούς κυρίου – Μικρές κυρίες», τα Στρομφ, να συμμετέχουν σε δραστηριότητες και πολλά άλλα.

Την περσινή χρονιά κάνατε άνοιγμα και στα video



games. Έχετε προγραμματίσει κάτι ανάλογο για φέτος; Πέρσι ξεκινήσαμε μια συνεργασία με τη Ubisoft, μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παγκοσμίως στην ανάπτυξη video games. Η συμμετοχή τους χαρακτηρίστηκε από τα στελέχη της εταιρείας ως μία από τις πλέον εξαιρετικές συμμετοχές της, όχι μόνο σε comic conventions, αλλά και σε διοργανώσεις που σχετίζονται με τα βίντεο γκέιμς. Στη δική μας περίπτωση, ο πρωταρχικός στόχος δεν ήταν να δημιουργήσουμε μια γωνιά

παιχνιδιού, αλλά να αναδείξουμε τους αφανείς ήρωες της κατασκευής ενός παιχνιδιού μέσα από ένα masterclass που αφορούσε στη διαδικασία δημιουργίας ενός παιχνιδιού Assassins Creed από προγραμματιστές διαφόρων ειδικοτήτων. Το ενδιαφέρον ήταν τεράστιο, όπως αποδείχθηκε από την τεράστια προσέλευση. Εκτός από τους λάτρεις των παιχνιδιών, προσέλκυσε και νέους ανθρώπους που επιθυμούσαν να ασχοληθούν με την ανάπτυξη παιχνιδιών από την Ελλάδα.



Κάτι ανάλογο σχεδιάζουμε και για φέτος. Όσον αφορά στη δράση, οι επισκέπτες θα βιώσουν μια έντονη εμπειρία virtual reality. Θα γίνουν οι ίδιοι assassins μέσα από το παιχνίδι Assassin's Creed Nexus VR. Οι λάτρεις του χορού θα μπορέσουν να ξεδιπλώσουν τις ικανότητές τους στον χορό μέσα από το Just Dance. Καλό θα ήταν να ξεκινήσετε τις πρόβες...

**Είστε μια διοργάνωση που αγαπά τις συνεργείες και τις συνεργασίες.**

**Τι έχετε ετοιμάσει στον συγκεκριμένο τομέα;** Για ακόμη μία χρονιά συνεχίζουμε τη συνεργασία μας με τον δήμο Θεσσαλονίκης. Πέρσι είχαμε ζητήσει από καλλιτέχνες να μας δείξουν μέσα από ένα σχέδιο πώς βλέπουν τη Θεσσαλονίκη. Η έκθεση που πραγματοποιήσαμε με τα σχέδια αυτά είχε πολύ μεγάλη επιτυχία, κρίνοντας όχι μόνον από την προσέλευση του κοινού, αλλά και από το γεγονός ότι είδαμε μια Θεσσαλονίκη όπως τη φαντάζονταν –και όχι μόνο ρεαλιστικά– οι δημιουργοί.

Αυτήν την ώρα βρίσκεται σε εξέλιξη ένας διαγωνισμός ανάμεσα στους μαθητές των γυμνασίων της Θεσσαλονίκης με θέμα το πώς βλέπουν τη γειτονιά τους. Τα καλύτερα σχέδια θα εκτεθούν στη διάρκεια της διοργάνωσης. Επίσης, τα παιδιά της πόλης θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν δωρεάν σεμινάριο σχεδίου από τον Μάρκο Τζερβάσιο, έναν από τους σημαντικότερους νέους δημιουργούς ιστοριών Ντίσνεϊ.

Παράλληλα, σε συνεργασία με τον δήμο Πυλαίας

-Χορτιάτη, διοργανώνουμε έκθεση σχεδίων από έλληνες δημιουργούς αφιερωμένη στα Χελωνοιντζάκια, που φέτος συμπληρώνουν 40 χρόνια από τη «γέννησή» τους. Και, φυσικά, οι συνεργείες δεν σταματούν εδώ...

**Πριν από μερικές ημέρες η διοργάνωση τιμήθηκε από το Thessaloniki Convention Bureau με το βραβείο «Contribution to the Cultural & Creative Identity», που αποδεικνύει την προσφορά του The**

**Comic Con στον πολιτισμό και στην προβολή της Θεσσαλονίκης. Πώς αντιμετωπίζετε αυτήν τη διάκριση;** Πράγματι, αποτελεί πολύ μεγάλη τιμή για τη διοργάνωση, ειδικά αν αναλογιστεί κάποιος ότι επιλεγήκαμε στον τομέα μας ανάμεσα σε 400 συνέδρια που πραγματοποιήθηκαν στη Θεσσαλονίκη το 2023.

Πάντως, η προβολή της Θεσσαλονίκης ήταν βασικός μας στόχος από την εποχή που σχεδιάζαμε την πρώτη διοργάνωση. Δεν θέλαμε να απευθυνθούμε αποκλειστικά σε όσους ασχολούνται με τα κόμικς ή, έστω, στους κατοίκους της πόλης, αλλά να προσελκύσουμε επισκέπτες από κάθε γωνιά του πλανήτη. Εκ του αποτελέσματος αποδεικνύεται ότι τα καταφέραμε. Και δεν αναφέρομαι σε επισκέπτες από τις όμορες χώρες ή την Ευρώπη, αλλά και από χώρες που δεν το περιμέναμε –ας πούμε, από την Ιορδανία ή την Αίγυπτο. Δεν χρειάζεται να σας πούμε πόση δουλειά χρειάστηκε να κάνουμε για να φτάσουμε στο σημείο που βρισκόμαστε...

**Ποια στιγμή θυμάστε εντονότερα;** Το αυτονόητο θα ήταν να σας πω «την έλευση του Φρανκ Μίλερ», που αναμφίβολα αποτελεί τη σημαντικότερη έλευση καλλιτέχνη σε εκδήλωση με κόμικς στην Ελλάδα.

Η απάντησή μου όμως θα είναι: «Τον ερχομό του Κόλιν Κάντγουελ». Πρόκειται για συνεργάτη του Στάνλεϊ Κιούμπρικ και του Τζορτζ Λούκας. Δημιούργησε τα σχέδια και τα πρωτότυπα μοντέλα σκαφών που έγραψαν ιστορία στο σύμπαν του Star Wars και του κινηματογράφου γενικότερα. Αναφέρω ενδεικτικά το Death Star, το X-Wing, το TIE Fighter και το Star Destroyer. Βγήκε για πρώτη φορά από τις ΗΠΑ, για να έρθει στο The Comic Con, σε αναπηρικό καροτσάκι, σε ηλικία 85 ετών. Πέρασε υπέροχα! Όταν τον αποχαιρετούσα, του είπα ότι τον περιμένουμε ξανά. Μου απάντησε: «Δεν νομίζω ότι θα τα ξαναπούμε...». Πέθανε το 2022. ●



Διαβάστε και δείτε περισσότερα στο site της ena Σύμβουλοι Ανάπτυξης, σκανάροντας με το smartphone το QR code που ακολουθεί:



Η στήλη **Business Stories** παρουσιάζει «από μέσα» τις ιστορίες επιτυχίας των ανθρώπων που εμπιστεύθηκαν και συνεργάστηκαν με την εταιρεία **ena Σύμβουλοι Ανάπτυξης**, αξιοποίησαν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τις χρηματοδοτικές δράσεις στις οποίες εντάχθηκαν και, με τις ικανότητες, το ταλέντο και τη θέλησή τους, κάνουν το επιχειρηματικό όραμά τους πραγματικότητα.

## Η επόμενη γενιά hoteliers της Θάσου

Το δεύτερο Business Story έχει κάτι από τις χρυσαφένιες αμμουδιές, τα καταγάλανα νερά, το πευκοδάσος και τους ελαιώνες του σμαραγδένιου νησιού του Βορείου Αιγαίου, της Θάσου. Το στολίδι της Ανατολικής Μακεδονίας αναπτύσσεται με εντυπωσιακούς ρυθμούς, προσελκύοντας επενδυτές που στοχεύουν στην προσφορά υπηρεσιών φιλοξενίας υψηλής ποιότητας, αναβαθμίζοντας υπάρχοντα τουριστικά καταλύματα ή οικοδομώντας νέα, ικανά να ικανοποιήσουν τις σύγχρονες ανάγκες των επισκεπτών του νησιού.

### The 8 Keys Luxury Suites

Σκάλα Ποταμιάς  
Οι 8 πόρτες φιλοξενίας «εξεκλείδωσαν» για πρώτη φορά τον Μάιο του 2022. Το **The 8 Keys Luxury Suites** είναι ακόμη μία επιχειρηματική δραστηριότητα των ανθρώπων της εταιρείας **Menexes**, έμπειρων και καταξιωμένων κατασκευαστών επίπλων και εξοπλισμού για επαγγελματική χρήση, οι οποίοι επέλεξαν να επενδύσουν και στη φιλοξενία, δημιουργώντας ένα συγκρότημα υψηλής αισθητικής στη **Σκάλα Ποταμιάς**.

Οι σουίτες του The 8 Keys είναι γεμάτες φως και οι όμορφοι χώροι εξασφαλίζουν άνετη και πολυτελή διαμονή, χαρίζοντας στιγμές απόλαυσης και χαλάρωση στους επισκέπτες.

Οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να επιλέξουν ανάμεσα σε **Superior Suite** με μπαλκόνι και στα δύο επίπεδα, **Family Suite** (ιδανική για οικογένειες) και **Deluxe Suite** σε τρία επίπεδα, με διπλό, θερμαινόμενο υδρομασάζ.

Όλες οι σουίτες του The 8 Keys διαθέτουν ανεξάρτητη ιδιωτική είσοδο από υπαίθριο χώρο, πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα, κλιματισμό με ανεξάρτητες κλιματιστικές μονάδες ανά



Perla Beach.

επίπεδο και ανά σουίτα, ιδιωτική βεράντα με θέα σε θάλασσα και βουνό, εσωτερική σκάλα, πρόσβαση σε κήπο και ιδιωτικό πάρκινγκ.

Στόχος των ανθρώπων του The 8 Keys Luxury Suites είναι να συνεχίσουν να λειτουργούν με επαγγελματισμό, παραμένοντας πιστοί στη φιλοσοφία της παροχής υπηρεσιών υψηλών προδιαγραφών και επιδιώκοντας να συμβάλλουν στην ανάδειξη της περιοχής ως ελκυστικού τουριστικού προορισμού. ◉

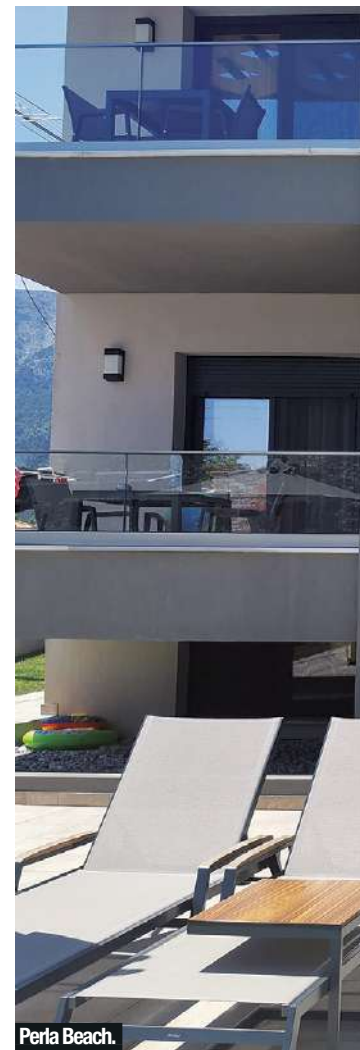


Info:  
<https://www.the8keys.gr/>

### Perla Beach Σκάλα Ποταμιάς

Ήταν το 2016, όταν ο **Yilmaz Nurioglu**, marine engineer, αποφάσισε να εγκαταλείψει την **Κωνσταντινούπολη** και, μαζί με τη σύζυγό του, να εγκατασταθούν στην **Ελλάδα**, ξεκινώντας το δικό τους ταξίδι επιχειρηματικότητας στον χώρο του τουρισμού. Επέλεξαν τη Θάσο για να ζήσουν, να μεγαλώσουν το παιδί τους σε ένα ήρεμο περιβάλλον και να πραγματοποιήσουν το επιχειρηματικό όνειρό τους, δημιουργώντας το τουριστικό κατάλυμα **Perla Beach**.

Το Perla Beach βρίσκεται ακριβώς μπρος στη θάλασσα, στην παραλία της **Χρυσής Αμμουδιάς**. Ξεχωρίζει για το ιδιαίτερο, **industrial**



Perla Beach.



Acantha Suites.

design του, την απλότητα στη διακόσμηση και τις πινελιές πολυτέλειας που κάνουν τη διαμονή ξεχωριστή. Διαθέτει συνολικά **12 δωμάτια**, **6 στούντιο** και **6 μεζόντες**, εξωτερικούς χώρους και πισίνα, μπορεί να φιλοξενήσει συνολικά 41 επισκέπτες και λειτουργεί από τον Ιούλιο ως το τέλος Σεπτεμβρίου.





The 8 Keys Luxury Suites.



The 8 Keys Luxury Suites.



Acantha Suites.

## Acantha Suites

Σκάλα Ποταμιάς

Στο τιμόνι του **Acantha Suites** συναντάμε τη **Μαρία Τσοπανίδου**, μια νέα γυναίκα από την Ξάνθη, η οποία αποφάσισε να δημιουργήσει το δικό της τουριστικό κατάλυμα στη Θάσο.

Το Acantha Suites βρίσκεται στην καρδιά της **Σκάλας Ποταμιάς**, μόλις 100 μέτρα από τη θάλασσα. Διαθέτει 6 πολυτελείς σουίτες: **Junior σουίτες** των 2 ατόμων και **σουίτες ενός υπνοδωματίου**, που μπορούν να φιλοξενήσουν 2 ενήλικες και 2 παιδιά και οι οποίες πληρούν τις προδιαγραφές για να υποδεχτούν και **αναπηρικά αμαξίδια**. Όλες οι σουίτες διαθέτουν πλήρως εξο-

πλισμένη μικρή κουζίνα και έχουν σχεδιαστεί ώστε να προσφέρουν ένα ιδανικό περιβάλλον διαμονής και χαλάρωσης, με μοντέρνα διακόσμηση

και σύγχρονες ανέσεις.

Η τοποθεσία του Acantha Suites είναι ιδανική για να εξερευνηθεί ο επισκέπτης την περιοχή της Σκάλας Ποταμιάς, τη φημισμένη για την αμμώδη παραλία με τα ρηχά, κρυστάλλινα νερά **Χρυσή Αμμουδιά** και με εύκολη πρόσβαση στον **Λιμένα**, την πρωτεύουσα και το κύριο λιμάνι του νησιού, καθώς και τις γύρω περιοχές, με ενδιαφέροντα αξιοθέατα και φυσικούς θησαυρούς. ◉



**Info:**

<https://www.acantha-suites.com/el/>



Η εταιρεία ena Σύμβουλοι Ανάπτυξης, με έδρα την Ξάνθη και πεδίο δράσης την περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, παρέχει υψηλής ποιότητας συμβουλευτικές υπηρεσίες ανάπτυξης, χρηματοδότησης και ψηφιακού μετασχηματισμού προς επιχειρήσεις κάθε μεγέθους, τον δημόσιο τομέα, οργανισμούς και φορείς σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο. Στο ευρύ πελατολόγιό της περιλαμβάνονται επαγγελματίες και συλλογικότητες του πρωτογενούς, του δευτερογενούς και του τριτογενούς τομέα.

**ena**  
Σύμβουλοι Ανάπτυξης  
[www.enateam.gr](http://www.enateam.gr)

Πεποίθηση των ιδιοκτητών του Perla Beach είναι ότι η πραγματική διαφοροποίηση μιας επιχείρησης στον τόσο ανταγωνιστικό χώρο του τουρισμού επιτυγχάνεται με την **προσωπική επαφή** και την **υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης**, ώστε οι επισκέπτες να αποκομίζουν μια αξέχαστη εμπειρία φιλοξενίας.

Στους μεσοπρόθεσμους στόχους των ιδιοκτητών βρίσκεται και η περαιτέρω επέκταση της επιχείρησής τους. ◉



**Info:**

<https://www.perla-beach.gr/el/>

Συνέντευξη:  
**Ανδρόνικος Σγουρός**  
Τα σχέδια είναι  
του **Γιώργου Καλτσούδα**,  
από την αφίσα  
της φετινής διοργάνωσης.

# The Comic Con 8: Bigger is better

Για δύο λόγους αγαπάμε τον Μάιο: Ο ένας είναι για να κάνουμε επιτέλους τα πρώτα μας μπάνια μετά από έναν κρύο χειμώνα που -ευτυχώς- φέτος δεν τον είδαμε. Ο σημαντικότερος, για να αποκαλύψουμε τον σούπερ ήρωα που κρύβουμε μέσα μας και να περάσουμε ένα τριήμερο πολιτισμού και ψυχαγωγίας. Φοράμε την κάπα μας και πετάμε στην 8η διοργάνωση του «The Comic Con» που επιστρέφει με εκπλήξεις.

The Magazine — Το φεστιβάλ  
citymag № 075 — Μάιος 2024

## Μπορεί ένα φεστιβάλ

που, κατά γενική ομολογία, δεν έχει κάτι να ζηλέψει από τις αντίστοιχες διοργανώσεις που πραγματοποιούνται στην απέναντι ακτή του Ατλαντικού (όπως της **Νέας Υόρκης** ή του **Σαν Ντιέγκο**) να γίνει ακόμη καλύτερο; Η απάντηση είναι καταφατική. Ειδικά φέτος, που μια μεγάλη (και χρόνια) επιθυμία των κόμικς φανς (και όχι μόνο) γίνεται πραγματικότητα. Το **The Comic Con 8**, που θα πραγματοποιηθεί από τις **17** έως τις **19 Μαΐου**, διπλασιάζεται σε μέγεθος. Εκτός από το συνεδριακό κέντρο «**Ιωάννης Βελλίδης**», θα αναπτυχθεί και στο **Περίπτερο 6** του **Διεθνούς Εκθεσιακού & Συνεδριακού Κέντρου της ΔΕΘ-Ηεlexro**, ανεβάζοντας το συνολικό εμβαδόν της απόλαυσης στα **6.000 τ.μ.** Αυτό σημαίνει, με απλά λόγια, **περισσότερα κόμικς, περισσότερους δημιουργούς, περισσότερο cosplay, περισσότερα βίντεο, board και card games.**

## Από τη Νέα Υόρκη στη Θεσσαλονίκη

Μπορεί ο προηγούμενος παραλληλισμός με τη Νέα Υόρκη να ακούγεται υπερβολικός, η αλήθεια είναι ωστόσο ότι η διαφορά εστιάζεται μόνο στο μέγεθος. Μη ξεχνάμε ότι από το κορυφαίο ελληνικό comic convention έχουν περάσει ορισμένα από τα μεγαλύτερα ονόματα παγκοσμίως στον χώρο των κόμικς. Ποιος μπορεί να ξεχάσει την επίσκεψη του **Φρανκ Μίλερ**, του **Ντον Ρόσα**, του **Μπράιαν Αζαρέλο** ή του **Κόλιν Κάντγουελ**; Σε αυτό το πλαίσιο και από τη φετινή διοργάνωση δεν θα μπορούσαν να απουσιάζουν δημιουργοί με εξαιρετική πορεία στον χώρο.

Το μεγάλο όνομα του The Comic Con 8 δεν είναι άλλο από τον αμερικανό συγγραφέα και σχεδιαστή **Κέβιν Ίστμαν** που, μαζί με τον **Πίτερ Λερντ**, δημιούργησαν τα «**Χελωνονιτζάκια**», ένα από τα μεγαλύτερα franchises της ποπ κουλτούρας. Τι να θυμηθεί κάποιος; Τις ταινίες που

γυρίστηκαν με ηθοποιούς ή κινούμενα σχέδια; Τα βίντεο και τα επιτραπέζια παιχνίδια; Τα μπλουζάκια και τις διακοσμητικές φιγούρες; Η λίστα είναι πραγματικά ατελείωτη. Οι μεγαλύτεροι σε ηλικία ακόμη θα θυμούνται να «ταΐζουν» στα «ουφάδικα» (έτσι λέγονταν τη δεκαετία του 1980 τα καταστήματα με ηλεκτρονικά παιχνίδια) το arcade των **Teenage Mutant Ninja Turtles** και να μαλώνουν με τους φίλους τους για το ποιος θα επιλέξει πρώτος τον **Ντονατέλο** ή κάποια άλλη από τις χελώνες με τα ονόματα καλλιτεχνών της Αναγέννησης.

## Only the best!

Ο φετινός αριθμός των διεθνών προσκεκλημένων είναι μεγαλύτερος από ποτέ. Σημειώστε τα ακόλουθα ονόματα: **Ντρου Καρπίσιν**, **Φρέντι Γουίλιαμς II**, **Τζορτζ Πρατ**, **Τζεφ Τζόνσον**, **Μάρκο Τζερβάσιο**, **Λάουρα Τσουκέρη**, **Μιγκέλ Ντίαζ Βιζόσο**, **Ραλφ Μέγιερ**, **Βιντζέντζο Ρικάρντι**, **Σκοτ Κόλινς**. Και δεν είναι μόνον οι «πρωτάρηδες» της Θεσσαλονίκης. Επιστρέφουν και ορισμένοι γνώριμοι από τα παλιά, όπως ο **Πάολο Μοτούρα**, ο **Νικόλας Κεραμιδάς**, ο **Εμιλιάνο Σανταλουτσία**, ο **Τιερί Καπετσόνε** και —ποιος άλλος;— ο **Γουίλιαμ Σίμπσον**. Στους επίσημους καλεσμένους συγκαταλέγονται, επίσης, ο **Οδυσσεάς Θεοδωράτος** (περισσότερο γνωστός ως «**Mangaka Ody**», που είναι αυτοδίδακτος καλλιτέχνης μάνγκα με πρωτιές σε διαγωνισμούς) και ο **Ακίνδυκος Γκίκας**, ένας από τους σημαντικότερους voice actors. Μεταξύ άλλων, έδωσε φωνή και στον **Λάιον-Ο**. Υπάρχει κάποιος που δεν θυμάται την ιαχή «**Thunder, thunder, Thundercats, hoooo!**» και δεν κράτησε μία σκούπα, παριστάνοντας τον αρχηγό των **Thundercats**;

Φυσικά, ο **κορμός της διοργάνωσης αποτελείται από περισσότερους από 120 έλληνες δημιουργούς**. Εκτός από τους ήδη καταξιωμένους έλληνες σχεδιαστές που δραστηριοποιούνται εντός και εκτός συνόρων, η διοργά-





νωση φιλοξενεί και **νεότερα ταλέντα**, που έρχονται να εμπλουτίσουν, ως νέο αίμα, αυτόν τον σπουδαίο καλλιτεχνικό χώρο. Αξίζει να σημειωθεί ότι, για πρώτη φορά σε ελληνικό convention, το The Comic Con έδωσε την ευκαιρία σε ξένους δημιουργούς να εξασφαλίσουν τραπέζι στο **Artist Alley**, αποδεικνύοντας την **εξωστρέφεια** της διοργάνωσης και το **άνοιγμα στη διεθνή αγορά**. Το εγχείρημα αυτό στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία.

## Η γιορτή της πόλης

Όπως συμβαίνει σε κάθε διοργάνωση, το The Comic Con ενώνει τις δυνάμεις του με φορείς της πόλης σε μια σειρά **πολιτιστικών δράσεων και συνεργειών**. Φέτος, σε συνεργασία με τον **δήμο Θεσσαλονίκης** και τη **διεύθυνση Πολιτισμού και Τουρισμού**, διεξήχθη ένας μεγάλος **μαθητικός διαγωνισμός σχεδίου** στα γυμνάσια της πόλης με τίτλο **«Σχεδιάζω τη γειτονιά μου»**. Οι μαθητές κλήθηκαν να σχεδιάσουν τη γειτονιά τους, όπως τη βλέπουν μέσα από τη δική τους ματιά. **Τα δέκα καλύτερα σχέδια θα εκτεθούν** το τριήμερο της διοργάνωσης στο κοινό της πόλης και **οι μαθητές θα βραβευτούν**. Επίσης, σε συνεργασία με τον δήμο Θεσσαλονίκης, θα πραγματοποιηθεί **masterclass για παιδιά** από τον καταξιωμένο ιταλό σχεδιαστή **Μάρκο Τζερβάσιο**, το οποίο θα είναι ανοιχτό για το κοινό.

Το The Comic Con, όμως, δεν περιορίζεται στα στενά όρια του δήμου Θεσσαλονίκης. Ανεβαίνει ως τον **δήμο Πυλαίας-Χορτιάτη**, όπου θα πραγματοποιηθεί **έκθεση ελλήνων δημιουργών με θέμα τα «Χελωνονιτζάκια»**, που φέτος γιορτάζουν τα **40 χρόνια** από τη δημιουργία τους. Οι καλλιτέχνες θα απεικονίσουν με τη δική τους οπτική τα αγαπημένα πράσινα πλάσματα που σημάδεψαν μικρούς και μεγάλους επί τέσσερις δεκαετίες.

Από τη διοργάνωση δεν θα μπορούσε να απουσιάζει ο **ΦΟΔΣΑ Κεντρικής Μακεδονίας** και ο **«Ηρωας του καφέ κάδου»**, που επιστρέφει σε νέες περιπέτειες, ώστε να ευαισθητοποιήσει τους επισκέπτες για τη διαλογή και τη στοχευμένη ανακύκλωση των απορριμμάτων.

## Αδρεναλίνη στο κόκκινο

Ομάδα που κερδίζει δεν αλλάζει... Μετά την εξαιρετική συμμετοχή της στη διοργάνωση του 2023, η **Ubisoft, μία από τις κορυφαίες εταιρείες ανάπτυξης video games στον πλανήτη, επιστρέφει**. Φέτος, οι επισκέπτες του The Comic Con θα μπορέσουν να δουν μέσα από τα μάτια ενός assassin χάρη στο **«Assassin's Creed Nexus VR»**, το πρώτο παιχνίδι εικονικής πραγματικότητας της δημοφιλούς σειράς. Όσο για τους λάτρεις του χορού, θα ξεδιπλώσουν το ταλέντο τους στο **«Just dance»**.

**Το VR, όμως, έχει φέτος την τιμητική του**. Οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετέχουν δωρεάν σε κόντρες ανάμεσα σε φίλους μέσα από το **Hado**, το πρώτο παγκοσμίως τεχνο-άθλημα που εισάγει την τεχνολογία αιχμής της επαυξημένης πραγματικότητας στον αθλητισμό.

## Μικροί σούπερ ήρωες

Και επειδή δεν νοείται The Comic Con χωρίς παιδιά, η διοργάνωση ετοίμασε μια σειρά από **εκπλήξεις, ειδικά για τους μικρούς της φίλους**. Πέρα από **εκπαιδευτικά εργαστήρια** με καταξιωμένους δημιουργούς, τα παιδιά θα έχουν την ευκαιρία να **γνωρίσουν και αγαπημένους χαρακτήρες από τηλεοπτικές σειρές**, να μιλήσουν και να φωτογραφηθούν μαζί τους. Τα **παιδιά έως 8 ετών** θα βρεθούν στην αγαπημένη τους διοργάνωση **δωρεάν**, απολαμβάνοντας ένα συναρπαστικό, τριήμερο «πάρτι». Ευκαιρία να ντύσετε το αγγελούδι σας με τη στολή του αγαπημένου του σούπερ ήρωα... **Ο**



#### **Info:**

Thessaloniki Comic Convention  
The Comic Con 8, από τις 17 έως  
τις 19 Μαΐου, στο συνεδριακό  
κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης»  
και στο Περίπτερο 6 της ΔΕΘ-  
Helexpo. Ώρες λειτουργίας:  
10:00-20:00. Εισιτήρια: €10  
(ημέρας), €18 (τριήμερου,  
προπώληση), €20 (τριήμερου,  
ταμείο). Η είσοδος είναι  
ελεύθερη για παιδιά ηλικίας  
έως 8 ετών που συνοδεύονται  
από ενήλικο. Ελεύθερη είσοδος  
σε Αμ.Ε.Α, με την επίδειξη του  
σχετικού αποδεικτικού.

Για περισσότερες  
πληροφορίες, μπορείτε  
να ανατρέξετε στη  
σελίδα της διοργάνωσης,  
σκανάροντας  
με το smartphone σας  
το QR code  
που ακολουθεί:



Προαγοράστε  
τα εισιτήριά σας εδώ:



Κείμενα:  
Άγγελος  
Ν. Βάσσης,  
Λεόντιος  
Παπαδόπουλος

**The Magazine** — Αφιέρωμα: Δράμα

citymag № 075 — Μάρτιος 2024



# DRAMA QUEEN (of wine)

Πεντακόσια χιλιόμετρα οδήγησης μέσα σε τρεις ημέρες (και πάμπολλα ακόμη περπατώντας στην πόλη και στην ύπαιθρο της Δράμας), δύο δημοσιογράφοι, ένας φωτογράφος, πολλές συνεντεύξεις (και ακόμη περισσότερες συζητήσεις), εκατοντάδες φωτογραφίες για να επιλέξουμε τις καλύτερες, πολλές δοκιμές φαγητών και γλυκών, ακόμη περισσότερες δοκιμές κρασιών: η ομάδα του Citymag βρέθηκε στη Δράμα ενόψει της φετινής Δραμοινογνωσίας (11-19.05), γύρισε, είδε, δοκίμασε και σας έχει τον καλύτερο οδηγό για να απολαύσετε την απόδρασή σας στη Δράμα, σε μία από τις ομορφότερες εποχές του χρόνου.



## Φτάνουμε στη Δράμα

πρωί Πέμπτης, με μια λιακάδα σχεδόν καλοκαιρινή. Είναι περιέργη η πρώτη αίσθηση που σου δίνει η πόλη με το που φτάνεις, νωρίς μέσα στην ημέρα. Στη ζέστη μιας όψιμης άνοιξης που θυμίζει θέρος, **η Δράμα έχει μια νωχελικότητα παραπλανητική**. Δεν υπάρχει ένα σημείο στην πόλη όπου επικρατεί το αδιαχώρητο, δεν υπάρχει κυκλοφοριακό πρόβλημα σε οποιονδήποτε δρόμο, δεν βλέπεις κόσμο να τρέχει να προλάβει τις καθημερινές του δουλειές.

Αυτή η ραθυμία εντείνεται το μεσημέρι, όταν τα περισσότερα μαγαζιά της πόλης κλείνουν για μια περιποιημένη **μακεδονίτικη σιέστα** – «**Αποφύγετε να καλέσετε κάποιον στο διάστημα από τις 2 το μεσημέρι ως τις 5 το απόγευμα, αν και το πιθανότερο είναι να μη σας απαντήσουν καν...**» ήταν μία από τις πρώτες συμβουλές που λάβαμε (η ορθότητά της επιβεβαιώθηκε επανειλημμένα). Στο διάστημα αυτό κλείνουν ακόμη και καταστήματα που δεν θα περίμενες να κάνουν διάλειμμα στο ωράριό τους, όπως τα σούπερ μάρκετ. Κι όμως: **οι Δραμινοί αγαπούν την ωραία ζωή** – και ένα «γενναίο» διάλειμμα στο μέσον της ημέρας είναι από τις μεγαλύτερες (και υγιεινότερες) πολυτέλειες που θα μπορούσατε να χαρίσετε στον εαυτό σας.

Όλα αλλάζουν με το που χαμηλώνει το φως της ημέρας. Ήδη από το σούρουπο (αλλά ακόμη περισσότερο όταν πέφτει η νύχτα) **η Δράμα ανθίζει**, σαν τη «**Βασίλισσα της Νύχτας**», το φυτό που οι επιστήμονες αποκαλούν «**Eriphyllum Oxypetalum**», το οποίο ανθίζει μόνο μία

νύχτα τον χρόνο, για μερικές ώρες, με τα μεγάλα άνθη του να μαραίνονται πριν από την ανατολή του ήλιου. Με μία διαφορά: η Δράμα ανθίζει κάθε νύχτα και με την ανατολή δεν μαραίνεται. Απλώς αλλάζει όψη.

**Η Δράμα** είναι μια πόλη στην οποία οι ρυθμοί μοιάζουν νωχελικοί. Δεν είναι έτσι, όμως. Είναι μια πόλη που **εκτιμά τον χρόνο ως πολύτιμο αγαθό**, γι' αυτό και **οι κάτοικοί της τον απολαμβάνουν, δεν τον σπαταλούν και δεν εκβιάζουν την παρέλευσή του**. Είναι μια πόλη που **δύσκολα θα σε εντυπωσιάσει αισθητικά στο πρώτο ημίωρο** – σε όλο το σώμα της πόλης θα βρεις ίχνη του παρελθόντος σε κτήρια που έχουν αφεθεί στη φθορά του χρόνου, αρκετά εξ αυτών λόγω της μετανάστευσης στο εξωτερικό σε προηγούμενες δεκαετίες. **Κάτω από αυτόν τον μανδύα, ωστόσο, θα βρεις βαθιά ομορφιά** – αυτό το είδος που βασίζεται στις ανθρώπινες σχέσεις.

Οι αυθεντικοί flâneurs υποστηρίζουν ότι, **για να γνωρίσεις πραγματικά μια πόλη, επιβάλλεται να την περπατήσεις**. Σήμερα πια, με τις διάφορες εφαρμογές που είναι διαθέσιμες για τα κινητά μας τηλέφωνα, μπορείς να ορίσεις τον προορισμό σου και να αφήσεις το app να σε οδηγήσει εκεί – ακόμη και με εκφώνηση των οδηγιών, αν το επιθυμείς. **Ο καλύτερος τρόπος, όμως, είναι να «χαθείς» σε μια πόλη**. Όχι να χαθείς κατά κυριολεξία, αλλά να αφεθείς να σε οδηγήσουν οι εικόνες, οι ήχοι και οι μυρωδιές.

Κυριολεκτικά στρίβοντας σε ένα στενάκι, **θα πέσεις πάνω σε ένα μαρμάρινο αρχοντικό, σε έναν υδάτινο παράδεισο** πάνω από τον οποίο μπορείς να περπατήσεις χάρη σε ξύλινα και μεταλλικά γεφυράκια,





σε ένα ζωγραφισμένο τέμενος, σε έναν ειδυλλιακό πεζόδρομο φωτισμένο από άπειρα λαμπιόνια, να ξεχειλίζει από κόσμο που γελά, που μιλά δυνατά, που περνάς όμορφα.

Θα ακούσεις φωνές παιδιών που παίζουν, πωλητών από το παζάρι, καταστηματαρχών στην παλιά αγορά, νεολαίας που περνάει όμορφα πίνοντας τον καφέ ή το ποτό της, φλερτάροντας και γελώντας. Θα ακούσεις αυτό το μελωδικό, αδιευκρίνιστο σούσουρο που προκαλούν πολλοί άνθρωποι που μιλούν παράλληλα. Που ζουν.

Θα μυρίσεις τις μοσχοβολιές: τα κεμπαπάκια, το μπομπάρι και το ισλί κιοφτέ που τσιτσιρίζουν ενώ ψήνονται. Τα συγκλονιστικά αλλαντικά που θα βρεις να κρέμονται σε μαγαζιά της Δράμας – τόσο το άρωμα όσο και η γεύση τους είναι μια εμπειρία που αξίζει να ζήσετε τουλάχιστον μία φορά στη ζωή σας. Τις κρέμες με τα ανατολίτικα αρώματα, την κανέλα και τα μυρωδικά. Αλλά και υπέροχα γλυκά μιας νέας γενιάς ζαχαροπλαστών, που συνδυάζουν το χθες με το αύριο σε ένα γευστικό χαρμάνι.

Και λίγα χιλιόμετρα έξω από την πόλη, στα (πολλά) οινοποιεία που περιτριγυρίζουν τη Δράμα (καθιστώντας τον νομό μία από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές ζώνες όχι μόνον εντός των ελληνικών συνόρων, αλλά και πέρα από αυτά), θα βρεις ιστορία, θα βρεις παράδοση, θα βρεις τέχνη και τεχνική, μια οινική ελεγκάντσια ουσιαστικά επιτηδευμένη και γειωμένη στο πραγματικό νόημα της ζωής. Θα βρεις

βιρτουόζους οινοποιούς με παράδοση και σπουδές, οι οποίοι έχουν συλλάβει το πραγματικό νόημα του κρασιού ως πολιτιστικού προϊόντος, παράγοντας σπουδαίους οίνους που μας δίνουν χαρά όταν τους δοκιμάζουμε και περηφάνια όταν μαθαίνουμε πόσο ψηλά ανεβάζουν τη χώρα μας ως ιδανικοί πρεσβευτές της.

## Αυτή η ευκαιρία

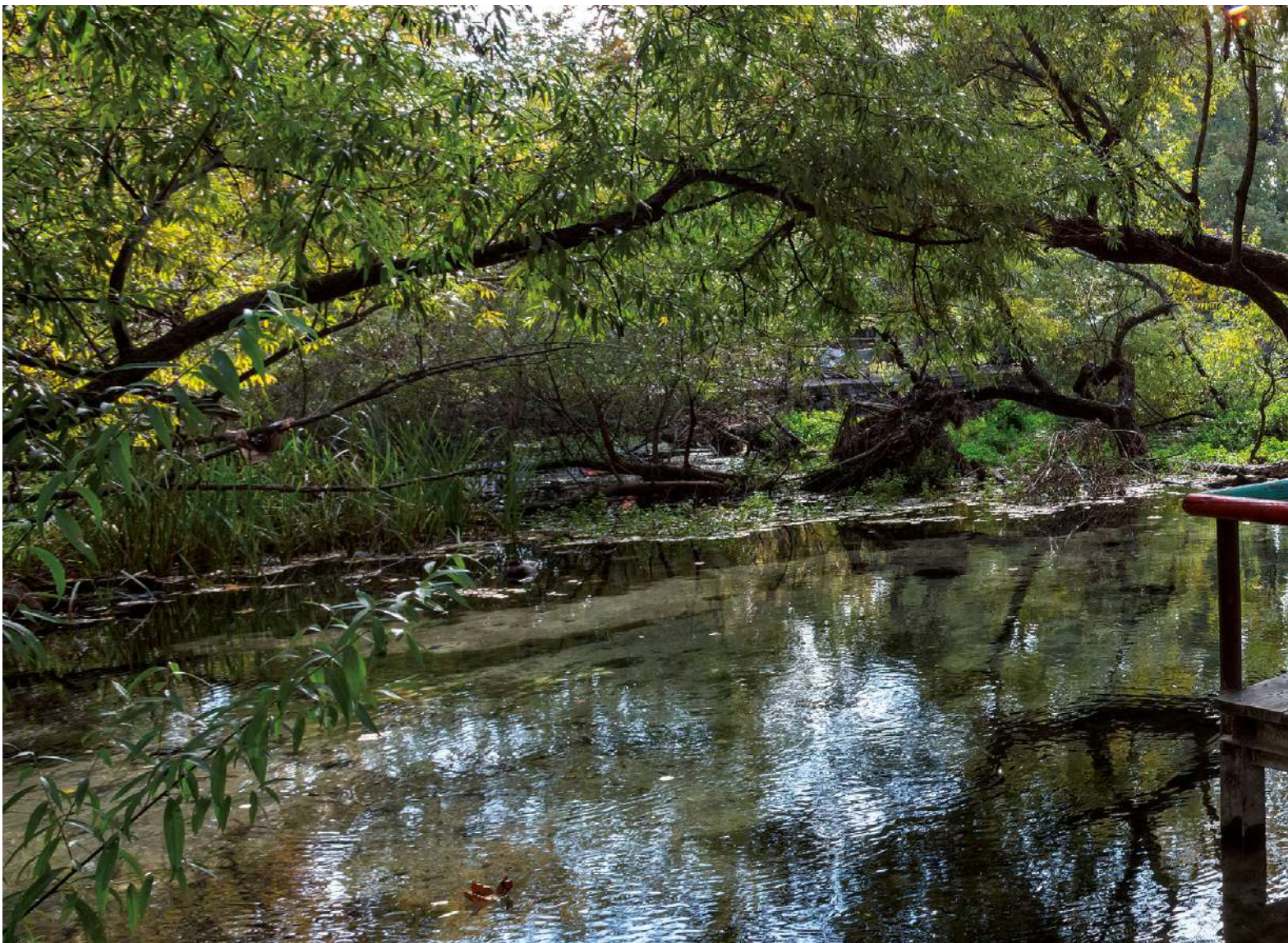
να γνωρίσεις σε βάθος μια πόλη είναι ακόμη μεγαλύτερη, αν την επισκεφθείς στη διάρκεια μιας γιορτής, όπως η φετινή Δραμοιογνωσία. Εκεί γνωρίζεις κάπως καλύτερα τον πραγματικό χαρακτήρα του ανθρώπου – η γιορτή, η χαρά, η συνύπαρξη, ίσως ακόμη κι ένα ποτήρι κρασί βοηθούν τον κόσμο να βγάλει περισσότερη ψυχή. Στις γιορτές του, κάθε τόπος αναδύει περισσότερο από το πραγματικό DNA του. Και η Δράμα έχει ένα υπέροχο DNA να μοιραστεί με όλους εμάς, που τη βλέπουμε ως επισκέπτες: μιας πόλης ζεστής, ανοιχτής και φιλόξενης, με ανθρώπους ευγενείς (όχι επιτηδευμένα, αλλά ουσιαστικά), που σπεύδουν να σε κεράσουν πριν καλά καλά ρωτήσουν ποιος είσαι, που σου χαμογελούν χωρίς να περιμένουν κάτι από εσένα, που χαιρόνται να μοιράζονται το φαγητό και το κρασί τους. Μιας πόλης υπέροχης, στην οποία ανυπομονούμε να ξαναπάμε.

## Η Δράμα της ιστορίας

Η πόλη είναι ένα από τα λίγα αστικά κέντρα στη χώρα μας που είχε διαχρονικά διακριτική θέση, σε οποιοδήποτε ιστορικό πλαίσιο κι αν εντασσόταν. Από την αρχαιότητα

## Δράμα facts

Χτισμένη στα ίχνη της αρχαίας Ηδωνίδας, η Δράμα υπερηφανεύεται για τη μακραίωνη παρουσία της, που ξεκινά από τους προϊστορικούς χρόνους, αλλά και για το σπάνιο χάρισμα να «αγκαλιάζεται» από την πιο αγνή έκφραση της φύσης. Το σκηνικό της επαφής με τη φύση συμπληρώνει το πάγκο της Αγίας Βαρβάρας, στο κέντρο της πόλης, με τα γάργαρα νερά, τις μικρές λίμνες και τα αιωνόβια πλατάνια.



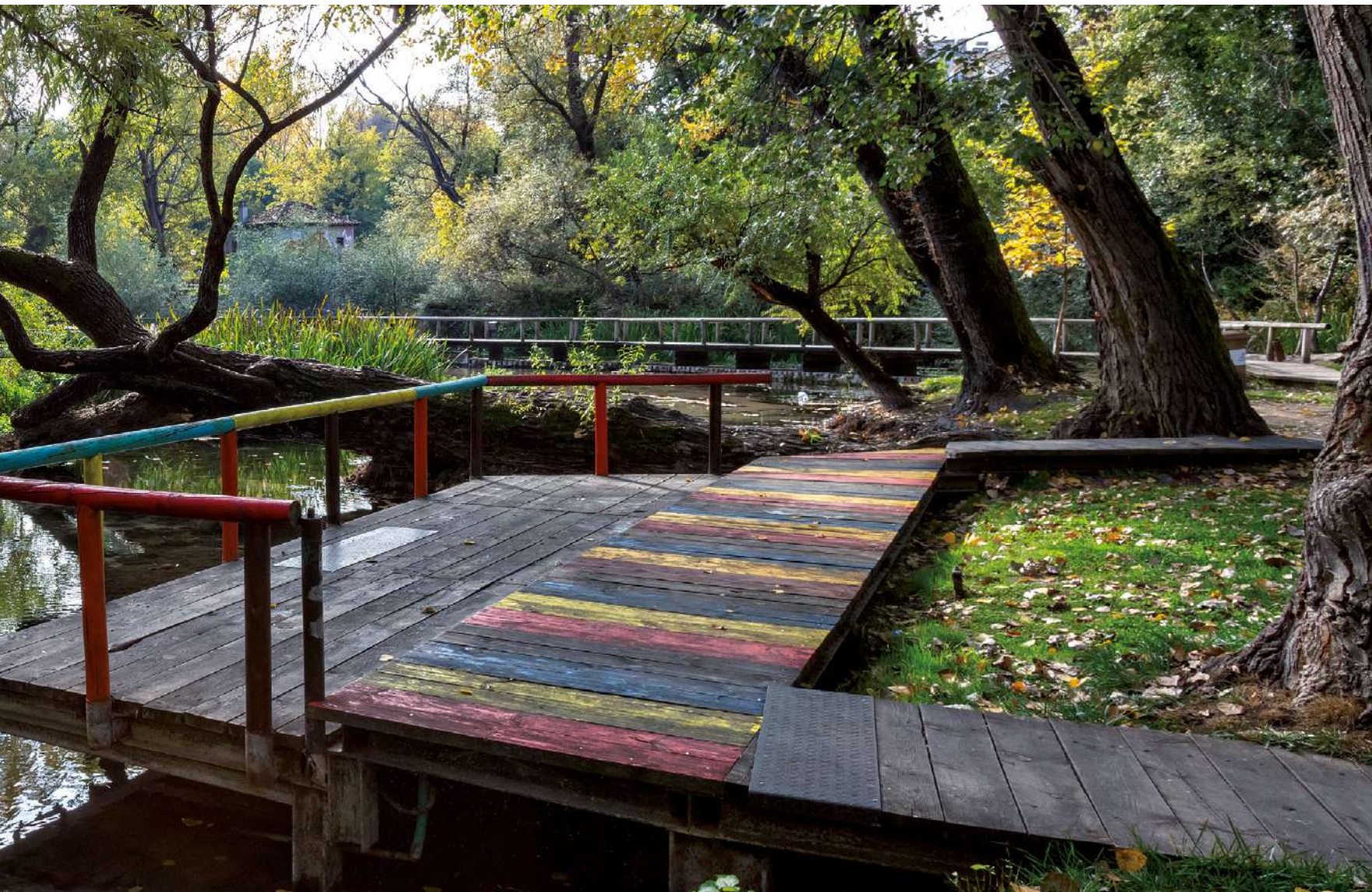
(τα πρώτα ίχνη ανθρώπινης παρουσίας στην περιοχή εντοπίζονται στη **μέση παλαιολιθική περίοδο, πριν από 50.000 χρόνια**) ως το **Βυζάντιο** και από εκεί στην **οθωμανική περίοδο**, στη λεγόμενη «**Χρυσή Εποχή**» του **καπνού** και ως την **ενσωμάτωση στην Ελλάδα το 1913**, η Δράμα φέρει στο σώμα της σημάδια αυτής της διαχρονίας ορατά μέχρι και σήμερα.

Μια καλή πρώτη επαφή με την πρώιμη ιστορία της πόλης μπορείτε να έχετε με μία επίσκεψη στο **Αρχαιολογικό Μουσείο Δράμας (Κώστα Βάρναλη 6, Τ. 25210 31 365)**, όπου, μεταξύ άλλων εκθεμάτων, αξίζει να σταθείτε στη **μαρμάρινη προτομή του θεού Διονύσου** (το παλαιότερο τεκμήριο λατρείας του στην περιοχή της Δράμας, το οποίο, ταυτόχρονα, επιβεβαιώνει τη μακραίωνη σχέση της περιοχής με το κρασί). Αν έχετε λίγο χρόνο, αξίζει **μία επίσκεψη στον ελληνιστικό τάφο του 2ου π.Χ. αιώνα που έχει βρεθεί στην οδό Τροίας 1**, αποτελούμενος από κτιστό, κλιμακωτό διάδρομο, προθάλαμο και νεκρικό θάλαμο με τρεις κτιστές σαρκοφάγους (η **επίσκεψη γίνεται κατόπιν προηγούμενης συνεννόησης με την Εφορεία Αρχαιοτήτων Δράμας στο Τ. 25210 31 365**).

Περνώντας στη **βυζαντινή περίοδο**, δύο από τα σημαντικότερα αξιοθέατα είναι **τα τείχη της Δράμας**, που ανάγονται στον **10ο αιώνα** (μάλιστα, σε πύργο της ανατολικής πλευράς των τειχών υπήρχε και **το ρολόι της πόλης, το οποίο αφαιρέθηκε** από το συγκεκριμένο σημείο **το 1945**) και **ο ναός της Αγίας Σοφίας**, που κτίστηκε στα ερείπια μεγαλύτερης, τρικλίτης, παλαιοχριστιανικής βασιλικής, κάτι που

τεκμηριώνεται από ευρήματα που ήρθαν στο φως πολύ πρόσφατα, στη διάρκεια εκσκαφών για τη διαμόρφωση του αύλειου χώρου της εκκλησίας. Μάλιστα, **ο ναός της Αγίας Σοφίας** (ο οποίος, μετά την **κατάκτηση της Δράμας από τους Οθωμανούς, το 1371**, μετατράπηκε σε μουσουλμανικό τέμενος) **θεωρείται το παλαιότερο σωζόμενο διατηρητέο κτήριο στη Δράμα**. Στην **παλαιολογία περίοδο (14ος αιώνας)** χρονολογείται το **μονόχωρο ναύδριο των Ταξιαρχών, εντός της βυζαντινής οχύρωσης** και πολύ κοντά στο σημείο όπου παλαιότερα βρισκόταν η ανατολική πύλη της Δράμας. Στα ερείπια παλαιότερων ναών, οι οποίοι στην αρχική τους φάση ανάγονται στον **11ο-12ο αιώνα**, έχει χτιστεί **η παλιά μητρόπολη, αφιερωμένη στα Εισόδια της Θεοτόκου**, η οποία ωστόσο στην πάροδο των χρόνων έχασε τον πρόναό της, ο οποίος κατεδαφίστηκε **το 1975**, στο πλαίσιο παρεμβάσεων για τη διεύρυνση της αυλής του παρακείμενου, νέου μητροπολιτικού ναού.

**Βαθύ αποτύπωμα** άφησαν στην πόλη και οι σχεδόν πεντέμισι αιώνες **οθωμανικής κυριαρχίας**, το οποίο είναι ορατό **σε δημόσια και ιδιωτικά κτήρια** (τεμένη, υπηρεσίες, ακόμη και ιδιωτικές κατοικίες). Για παράδειγμα, **ως και τα μέσα της δεκαετίας του 1950 στη Δράμα σωζόταν το λεγόμενο «κονάκι του Δράμαλη»**, ένα χαρακτηριστικό δείγμα αστικού πύργου του πρώτου μισού του 19ου αιώνα, το οποίο φέρεται να ανήκε στον καταγόμενο από τη Δράμα **Μαχμούτ Αλή Πασά Δράμαλη (1770-1822)**, τον αλβανικής καταγωγής οθωμανό αρχιστράτηγο που επιχείρησε ανεπιτυχώς, επικεφαλής



μεγάλης τουρκικής στρατιάς, να καταπνίξει την ελληνική επανάσταση στην Πελοπόννησο το 1822.

**Ός τις μέρες μας σώζονται τέσσερα από τα οθωμανικά τεμένη της Δράμας.** Δύο εξ αυτών μετατράπηκαν μετά το 1923 και την ανταλλαγή των πληθυσμών σε ορθόδοξους ναούς (το **Εσκή τζαμί έγινε ο ναός του Αγίου Νικολάου** και το **Κουρσούμ τζαμί ο σημερινός ναός της Αγίας Τριάδας**). Σε φάση αποκατάστασης, ώστε να λειτουργήσει ως χώρος πολιτισμού, βρίσκεται –μετά από πολυετή αναμονή– το **Αράπ τζαμί**, στο κέντρο της πόλης (ένα λιθόκτιστο κτήριο του 1875, ορθογώνιου σχήματος, το οποίο στεγάζει οκτάπλευρος τρούλος). Αν βρεθείτε στο σημείο, μην παραλείψετε να θαυμάσετε ακριβώς απέναντι το **μαρμάρινο σιντριβάνι** της ίδιας εποχής, με ανάγλυφα σχέδια.

Τοπόσημο για τη Δράμα αποτελεί ξανά μετά από χρόνια το **περίφημο Σαντιρβάν τζαμί**, το οποίο –μετά από μια μακρά περίοδο εγκατάλειψης– **αποκαταστάθηκε στην αρχική του μορφή από την εταιρεία Raycar** και σήμερα λειτουργεί ως **πολιτιστικό κέντρο**, φιλοξενώντας εκθέσεις σε **συνεργασία**, μεταξύ άλλων, με το **Μουσείο Μπενάκη**. Πρόκειται για ένα μικρό τέμενος, που **ξεχωρίζει για τον περίτεχνο ζωγραφικό διάκοσμο στην πρόσοψή του**.

Στην οθωμανική περίοδο (έστω, στην εκπινοή της) πιστώνεται και το αρχιτεκτονικό κομψοτέχνημα του **σιδηροδρομικού σταθμού**, που ξεκίνησε τη λειτουργία το 1896 και θεωρούνταν κομβικός για το δίκτυο της **Jonction Salonique-Constantinople**, της εταιρείας που

ανέλαβε την κατασκευή της **σιδηροδρομικής γραμμής Θεσσαλονίκη-Κωνσταντινούπολη**. Στην παλιά αποθήκη και στο αμαξοστάσιο του σταθμού λειτουργεί το **μοναδικό Μουσείο Τραίνων στην Ανατολική Μακεδονία** – μεταξύ των εκθεμάτων του **ξεχωρίζουν δύο βαγόνια του θρυλικού Orient Express**.

«Γέφυρα» ανάμεσα στην οθωμανική και τη νεότερη εποχή της Δράμας αποτελεί το περίφημο **πάρκο της Αγίας Βαρβάρας** (πήρε το όνομά του από την παρακείμενη εκκλησία της Αγίας Βαρβάρας, με τους ντόπιους να το αποκαλούν «**κήπο**»), το οποίο, **χάρη στα νερά** που πηγάζουν στην περιοχή, δημιουργώντας μικρές λίμνες και ρυάκια, **στα αιωνόβια πλατάνια** και **στα πλακόστρωτα μονοπάτια** που το διασχίζουν έχει χαρακτηριστεί ως **ένα από τα 60 ομορφότερα πάρκα της Ευρώπης**. Στο πάρκο θα βρείτε και το **Κέντρο Πληροφόρησης Εθνικού Πάρκου Οροσειράς Ροδόπης**, αλλά και **ένα λιτό μνημείο που τιμά τη μνήμη των Εβραίων της Δράμας που χάθηκαν στο Ολοκαύτωμα**.

Στα ανατολικά του πάρκου κυριαρχεί στον χώρο η **παλιά καπναποθήκη Σπήρερ**, η οποία, αφού αναστηλώθηκε εκ βάθρων, με απόλυτο σεβασμό στην αιωνόβια ιστορία του κτηρίου, **στεγάζει πλέον το πεντάστερο ξενοδοχείο «Hydrama»**. Ήταν στο δεύτερο μισό του 18ου και στο πρώτο μισό του 19ου αιώνα που η Δράμα έζησε τη λεγόμενη «**Χρυσή Εποχή**» του καπνού. Και είναι σ' αυτήν την περίοδο που ανάγονται κτήρια όπως μια σειρά από **μεγάλες καπναποθήκες (Αναστασιάδη, Πορτοκάλογλου, Πρωτόπαπα κ.ά.)**, τα **αρχοντικά των**

## Δράμα facts

Με κεντρικό άξονα τη μακραίωνη πορεία της, η Δράμα συναρπάζει τους λάτρεις της αστικής ιστορίας με τη συνεχή παρουσία της από την αρχαιότητα ως το Βυζάντιο, τα χρόνια των Οθωμανών, τη «Χρυσή Εποχή» του καπνού και την ενσωμάτωση στον εθνικό κορμό το 1913. Παράλληλα, έχει την ευλογία να αποτελεί κόμβο μετάβασης σε τόπους βαθιά συνδεδεμένους με τη φύση.



καπνεμπόρων (Τζήμου, Φάις κ.ά.) και τα νεοκλασικά της εύπορης τάξης που έχουν διασωθεί, αδιάψευστοι μάρτυρες του πλούτου και της ευμάρειας της πόλης.

Ακριβώς δίπλα στο «Hydrama» βρίσκεται η έδρα του **Διεθνούς Φεστιβάλ Ταινιών Μικρού Μήκους Δράμας** και, λίγο παραδίπλα, το λεγόμενο «**Μαρμάρινο Σπίτι**» (το υπέρκομφο, πάλλευκο κτήριο που κατά το παρελθόν αποτελούσε την κατοικία του καπνέμπορου **Ιωάννη Αναστασιάδη** και που πλέον αποκαταστάθηκε από την **ΑΜΚΕ Κύκλωψ** και λειτουργεί ως **πολυώροος πολιτισμού, φιλοξενώντας, μεταξύ άλλων, το Μουσείο Φωτογραφίας και Φωτογραφικών Μηχανών, μοναδικό στη χώρα μας**).

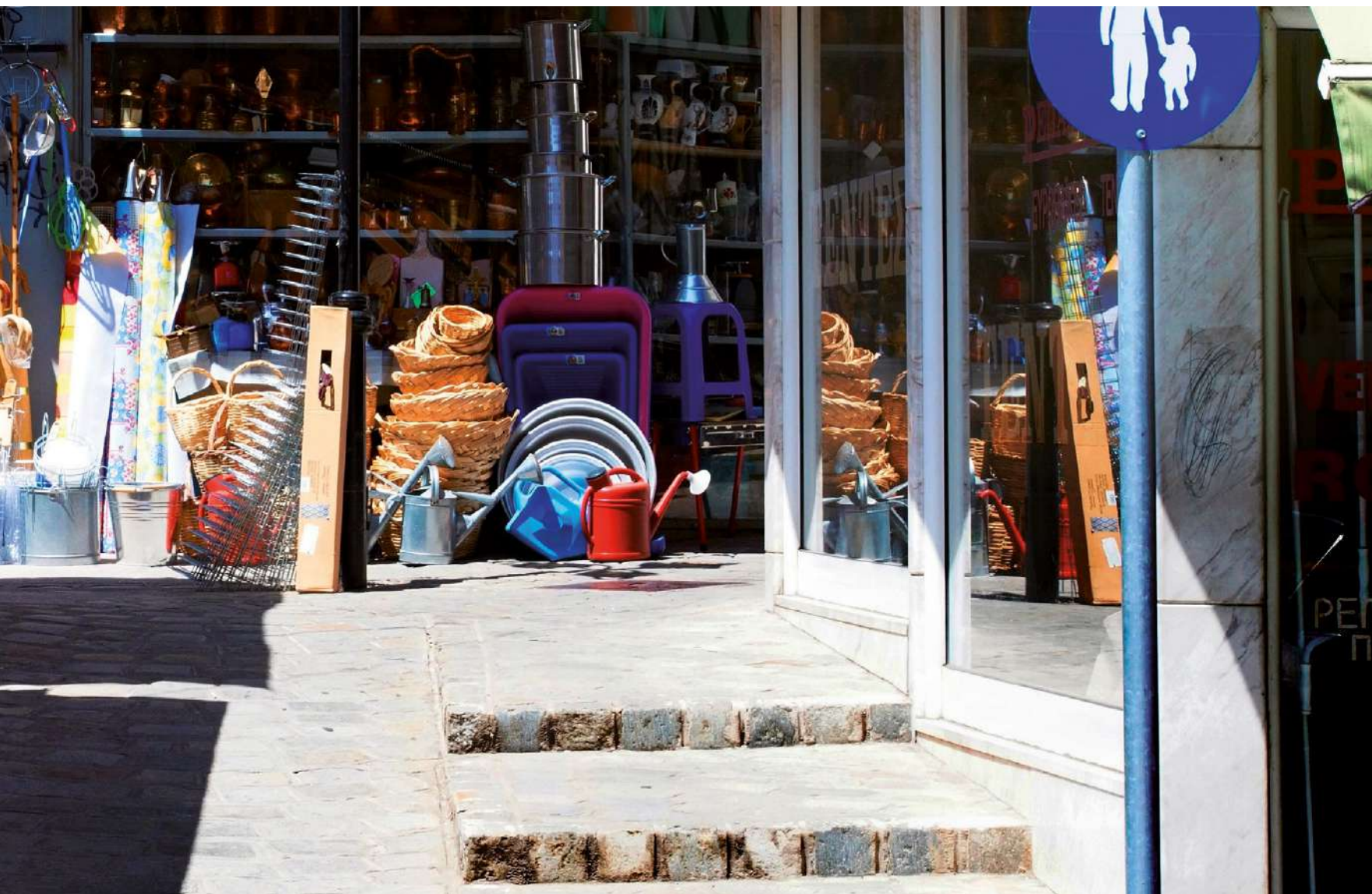
Χαρακτηριστικά δείγματα της λαμπρής περιόδου ακμής της πόλης είναι, ακόμη, τα **κτήρια των εκπαιδευτηρίων της Ορθοδόξου Κοινότητας Δράμας (1909), του Θεάτρου Ολυμπία (1920), της Εθνικής Τράπεζας (1928) κοκ.** Κάθετα στις οδούς **Περδίκας** και **Βενιζέλου** υπάρχει ένα ολόκληρο σύνολο από στενά σοκάκια μιας άλλης εποχής, που οδηγούν στις πηγές της Αγίας Βαρβάρας και την ομώνυμη εκκλησία. **Πολλά από αυτά ήταν ως το 1950 στρωμένα με κροκάλες.** Στα σοκάκια αυτά σώζονται **παλιά σπίτια μακεδονικού τύπου, αρχοντικά και καπναποθήκες.** Πανέμορφα αρχοντικά από τα τέλη του 19ου αιώνα μπορείτε να θαυμάσετε και στις οδούς **25ης Μαρτίου, Κουντουριώτου, Γούναρη, Αβέρωφ, Αγίας Σοφίας, Βενιζέλου, Βορείου Ηπείρου** κοκ. – δυστυχώς, πολλά από αυτά καταρρέουν πλέον εγκαταλελειμένα.

Παράλληλα, ακολουθώντας τις οδούς **Βενιζέλου, 19ης Μαΐου** και **Περδίκας** θα μπορέσετε να θαυμάσετε τα **απομεινάρια του παλιού ιστορικού και εμπορικού κέντρου της Δράμας**, με **καταστήματα και διώροφα χάνια με εσωτερικές αυλές**, πολλά από τα οποία έχουν μετατραπεί σε καφέ και εστιατόρια. Ένα από τα θρυλικά καφενεία της πόλης είναι το **καφενείο «Ελευθερία»**, το οποίο κτίστηκε από την **ελληνική κοινότητα της Δράμας με άδεια του σουλτάνου** και σήμερα φιλοξενεί εκθέσεις και διάφορες πολιτιστικές δράσεις.

## Η Δράμα του κρασιού

Η σχέση της Δράμας με το κρασί δεν είναι πρόσφατη – το ακριβώς αντίθετο. **Η οινική ιστορία της περιοχής ξεκινά πριν από χιλιάδες χρόνια, όπως επιβεβαιώνει και η διαδεδομένη λατρεία του θεού Διονύσου.** Μάλιστα, στην **κορυφή του Παγγαίου υπήρχε και φημισμένο ιερό του Διονύσου**, το οποίο είχαν υπό την επίβλεψή τους οι **Σάτρες**, ενώ **ναός του Διονύσου που χρονολογείται στο 400 π.Χ. ανακαλύφθηκε εντός της σημερινής αμπελουργικής ζώνης της Δράμας.**

Κι όμως: παρά τη σημαντική οινική προϊστορία της, η **αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή πέρασε μια εξαιρετικά μακρά περίοδο «αγρανάπαυσης»**, πριν επανεκκινήσει με κάποια πρώτα, δειλά βήματα τη δεκαετία του 1970. Ήταν εκείνη την περίοδο που αρχικώς η **οικογένεια Λαζαρίδη** έθεσε τις βάσεις της νέας εποχής, για να ακολουθήσουν σε δεύτερο χρόνο και άλλοι **σημαντικοί επιχειρηματίες και οινολόγοι της περιοχής.**



Κάπως έτσι, από μια περιοχή με ελάχιστη συμβολή στην ελληνική οινική σκηνή ως το 1980, η Δράμα κατάφερε μέσα σε μερικές δεκαετίες να δημιουργήσει εμπορικά ονόματα εξαιρετικά αναγνωρίσιμα και με υψηλή ποιότητα παραγόμενου προϊόντος. Ο αμπελώνας της υιοθέτησε επιτυχώς διάσημες διεθνείς και σημαντικές ελληνικές ποικιλίες, με τη νεότερη γενιά να μπαίνει δυναμικά πλέον στο παιχνίδι, δείχνοντας ότι μπορεί να ανεβάσει ακόμη ψηλότερα τον πήχη.

Σημειωτέον ότι **τα οινοποιεία του νομού Δράμας είναι εύκολα προσβάσιμα, αρχιτεκτονικώς εντυπωσιακά και με εξαιρετικά σύγχρονες οινοτουριστικές υποδομές.** Ο **οινοτουρισμός** είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος και τα οινοποιεία έχουν ειδικούς χώρους υποδοχής, φιλοξενίας και γευστικών δοκιμών.

Η Δράμα είναι **ένας από τους λίγους νομούς της Ελλάδας που δεν βρέχεται από θάλασσα.** Στα νότια της περιοχής, ανάμεσα σε ορεινούς όγκους, βρίσκεται **μία ενιαία πεδιάδα συνολικής έκτασης 432 τετρ. χλμ.** Στα βόρεια της υψώνεται το **Φαλακρό όρος,** που την προστατεύει από τις ψυχρές βόρειες επιδρομές. Στα ανατολικά βρίσκονται **τα όρη Λεκάνης,** στα νότια το **Παγγαίο** και στα δυτικά το **Μενοίκιο.** Το κλίμα είναι **υπομεσογειακό, ξηρό, με υψηλές θερμοκρασίες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.** Όσο ανηφορίζουμε όμως το **Φαλακρό** προς τη Βουλγαρία, **αλλάζει σε ηπειρωτικό.** Τα εδάφη είναι συνήθως **βαριά αργιλώδη, αμμοαργιλώδη και σχιστολιθικά.**

**Η πλειοψηφία των αμπελώνων βρίσκεται**

**στο πεδινό τμήμα και στις παρυφές των βουνών, σε υψόμετρα από 200 μ. ως 400 μ.** Παρά ταύτα, **ολοένα και περισσότεροι αμπελουργοί πειραματίζονται με την ορεινή αμπελοκαλλιέργεια,** εγκαθιστώντας αμπελώνες σε μεγάλα υψόμετρα, σε ψυχρές περιοχές κοντά στο Νευροκόπι και τη Βουλγαρία, καθώς **οι χαμηλότεροι αμπελώνες παράγουν δυναμικά και πληθωρικά κρασιά,** ενώ **τα ορεινά αμπελοτόπια δίνουν δροσερά, τραγανά και αρωματικά δείγματα.**

Η ποικιλιακή σύνθεση του δραμινού αμπελώνα αντικατοπτρίζει τη διάθεση για **εξερεύνηση και ανανέωση.** Κάπως έτσι (και σε σύντομο χρονικό διάστημα), η Δράμα κατάφερε να συγκεντρώσει στον αμπελώνα της τις πιο σημαντικές ελληνικές ποικιλίες και να παράγει συστηματικά από αυτές κρασιά υψηλών προδιαγραφών.

Αρχικά, ήταν οι ποικιλίες του Μπορντό που ανέδειξαν αμπελοοινικά την περιοχή – τα ερυθρά **Cabernet Sauvignon, Merlot** και **Cabernet Franc** και τα λευκά **Sauvignon Blanc** και **Semillon.**

Σημείο καμπής ήταν η άφιξη του **Ασύρτικου,** το οποίο **ενσωματώθηκε ιδανικά στο κλίμα και το έδαφος της περιοχής,** με τους δραμινούς οινοπαραγωγούς να αποδεικνύουν ότι μπορεί να λειτουργήσει και εκτός Σαντορίνης για την παραγωγή μεγάλων κρασιών. **Εδώ, τα Ασύρτικα είναι περισσότερο φρουτώδη και αρωματικά.** Η **υψηλή οξύτητα** και η **σφιχτή δομή** τους τα καθιστούν εκ των ων ουκ άνευ για ένα **μπλεντ** που έγινε «**σήμα κατατεθέν**» για τη **Δράμα:** το χαρμάνι **Sauvignon Blanc- Ασύρτικου,** το οποίο γεννήθηκε στις δεξαμενές των

## ↓ Δράμα facts

Η Δράμα είναι μια πόλη με πολύ καλές, για τα ελληνικά δεδομένα, υποδομές προσβασιμότητας. Σε αυτό έχει συμβάλει σε μεγάλο βαθμό ο Σύλλογος Παραπληγικών Δράμας, ο οποίος έχει ειδικώσει και χάρτη-οδηγό προσβασιμότητας της πόλης. Σε αυτόν καταγράφονται οι ράμπες και οι υπόλοιπες υποδομές. Επιστημαίνεται ποιες είναι κατάλληλες και ποιες είναι προσπελάσιμες μόνο με κάποια βοήθεια, λόγω κακής κατασκευής. Στον χάρτη-οδηγό δεν περιλαμβάνονται μόνον οι ράμπες, αλλά και οι επιχειρήσεις σε τομείς όπως η εστίαση, που διαθέτουν διαμορφωμένο WC για άτομα με αναπηρία.



οινοποιών της Δράμας και κέρδισε τους ειδικούς στο κρασί με τον **αρωματικό χαρακτήρα**, τη **δομή** και τις **λεμονάτες οξύτητες** του. Πρώτη ύλη έξοχων κρασιών αποτελούν, ακόμη, το **Αγιωργίτικο** και το **Syrah**, ενώ στην πεδιάδα της Δράμας καλλιεργούνται και το **Grenache Rouge**, το **Chardonnay** και το **Viognier** (όλες γαλλικές ποικιλίες).

Την ίδια στιγμή, οι δραμινοί οινοποιοί πειραματίζονται και με άλλες ελληνικές ποικιλίες, όπως το **Ξινόμαυρο** και η **Μαλαγουζιά** (με ενθαρρυντικά αποτελέσματα), ενώ στους αμπελώνες της περιοχής θα βρούμε, ακόμη, **Λημνιό**, **Μαυροτράγανο**, **Μαυροδάφνη**, **Βιδιανό**, **Μοσχάτο** και **Ροδίτη**. Στην περιοχή βρίσκουμε και μια σειρά από σπάνιες για τα ελληνικά δεδομένα διεθνείς ποικιλίες, όπως τις ιταλικές **Sangiovese**, **Nebbiolo** και **Refosco**, την ισπανική **Tempranillo** και την πορτογαλική **Touriga Nacional**.

Τα κρασιά που παράγονται στον νομό Δράμας μπορούν να χρησιμοποιούν τη **Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Δράμας** ή το γενικότερο **ΠΓΕ Μακεδονίας**. Το δεύτερο χρησιμοποιείται όταν μέρος ή όλα τα σταφύλια προέρχονται από γειτονικούς νομούς της Μακεδονίας (όπως της Καβάλας, που είναι και το πλέον σύνηθες). Τέλος, υπάρχουν και δύο μικρότερες οριοθετημένες περιοχές, το **ΠΓΕ Αγοράς** και το **ΠΓΕ Αδριανής**.

## Η Δράμα της γαστρονομίας

Ουσιαστικό στην εντύπωση του επισκέπτη της Δράμας είναι το αποτύπωμα και της **γαστρονομικής σκηνής**

της πόλης, η οποία αποτελεί ένα **μωσαϊκό γεύσεων και υλικών**, με πεντανόστιμα **όσπρια** και ξακουστές **πατάτες**, **διαλεχτά κρέατα** και με ισχυρή την παρουσία της **αμπελοκαλλιέργειας** και της **οινοποιίας**.

Η περιοχή έχει αναπτύξει μια ιδιαίτερη γαστρονομία, που βασίζεται στο πολυπολιτισμικό της παρελθόν. Η κουζίνα έχει σαφείς **επιρροές από τους Έλληνες πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, τον Πόντο, την Καππαδοκία και τη Βορειοανατολική Θράκη**, αλλά και από τους **τουρκόφωνους** και τους **Αρμένιους**. Κατά κανόνα, πάντως, η γαστρονομία της Δράμας αποτελεί μωσαϊκό γεύσεων και συνταγών από ντόπιους και από τους πρόσφυγες που κατέκλυσαν την περιοχή μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή του 1922. **Αλλαντικά**, οι φημισμένες **πατάτες** και τα περίφημα **φασόλια Κάτω Νευροκοπίου, ρόδια**, αλλά και τα **μανιτάρια του Σιδηρόνερου** συνθέτουν μια ποικιλία προϊόντων που κάνει την τοπική γαστρονομική παλέτα να ξεχωρίζει. Τα **κρέατα** και τα **γαλακτοκομικά** της είναι επίσης πολύ καλά, ενώ παλαιότερα στα ποτάμια της ψάρευαν **γαρίδες του γλυκού νερού**.

Ανάμεσα στα παραδοσιακά της πιάτα είναι ο **σορβάς** (ένα είδος σούπας με γιαούρτι), το **κεσκέκ** (κοτόπουλο με στάρι), ο **τραχανάς**, το **γκιούλμασι**, το **ισλί κιοφτέ**, τα **κεμπαπάκια** (στη Δράμα τα λένε και «**σουτζουκάκια**»), η **λαχανόπιτα**, η **στριφτόπιτα**, το **λαγώτο**, το **μπομπάρι** και τα **πιροσκή**. Σε αυτόν τον θησαυρό προσθέστε την ισχυρή παρουσία της **αμπελοκαλλιέργειας** και της **οινοποιίας** και έχετε όλα τα στοιχεία που συνθέτουν τον **παράδεισο ενός foodie**. ○

Άποψη

# Η Δράμα καλωσορίζει όλους τους οινόφιλους

Γράφει ο **Μιχαήλ Μουρβετίδης**  
Αντιπεριφερειάρχης Περιφερειακής  
Ενότητας Δράμας

## Οι ζυμώσεις

για την ανάδειξη και προβολή της οινικής ταυτότητας του νομού Δράμας έχουν ξεκινήσει εδώ και αρκετά χρόνια. Το πρώτο εορταστικό τριήμερο για την ανάδειξη και προβολή της οινικής ταυτότητας της Δράμας πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο του 2014. Ξεκίνησε ως μια πρωτοβουλία της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας. Αποτέλεσε προϊόν μακράς περιόδου ωρίμανσης, διεργασιών και ζυμώσεων, η οποία ξεκίνησε από το 2011 και κατέληξε στη διοργάνωση της πρώτης –πilotικής– Δραμοινογνωσίας.

## Τι είναι η «Δραμοινογνωσία»;

Είναι ένα φεστιβάλ ανάδειξης και καθιέρωσης του νομού Δράμας ως ελκυστικού τουριστικού προορισμού οίνου και γεύσης και θεμελίωσης της οινικής του ταυτότητας.

Η Δραμοινογνωσία είναι ένα παιχνίδι γεύσεων, αρωμάτων, χρωμάτων και ηχοχρωμάτων. Μια πραγματική γιορτή που ξετυλίγεται από τους αμπελώνες στην ύπαιθρο και τα οινοποιεία της Δράμας μέχρι τα εστιατόρια, τα στέκια διασκέδασης και τους δρόμους της πόλης, πάντοτε με επίκεντρο τον οίνο. Ένα κάλεσμα για τον επισκέπτη να εξοικειωθεί με τη γη του Διονύσου, να μυηθεί στις αξίες της, να γευτεί και να γίνει κοινωνός της μοναδικότητάς της.

Ο επισκέπτης μπορεί να παρακολουθήσει ένα πλούσιο πρόγραμμα δρώμενων και εκδηλώσεων του πολιτισμού της γεύσης κατά τη διάρκεια της εορταστικής εβδομάδας και, βεβαίως, να απολαύσει εξαιρετικές, επώνυμες ετικέτες εκλεκτού δραμινού οίνου, σε ειδικές τιμές στα συμβεβλημένα εστιατόρια και café-bar. Παράλληλα, διοργανώνονται επιστημονικά workshops, σεμινάρια για το πάντρεμα των γεύσεων οίνου και εδεσμάτων, καθώς και εκδηλώσεις για τα χαρακτηριστικά του οίνου και του δραμινού αμπελώνα.

Οι εκδηλώσεις κορυφώνονται το Σαββατοκύριακο στα οινοποιεία, τα οποία είναι ανοιχτά για το κοινό και προσφέρουν ξεναγήσεις στους χώρους παραγωγής, στα κελάρια και στα φιλοξενούμενα έργα τέχνης καθώς και δωρεάν γευστικές δοκιμές.

## Τι σημαίνει «Δραμοινογνωσία»;

Πρόκειται για ένα όνομα που περικλείει επιτυχώς, κατά τρόπο μονολεκτικό, μοναδικό και εύκολα απομνημονεύσιμο, την ουσία του εορτασμού. Είναι ένα παιχνίδι με τις λέξεις: Δράμα + Οίνος + Γευσιγνωσία = Δραμοινογνωσία!

## Ποιο είναι το κεντρικό μήνυμα;

«Γεύση οίνου, επίγευση πολιτισμού».



## Σε ποιο κοινό απευθύνεται;

Από συνειδητοποιημένους οινόφιλους έως κάθε δυναμικό επισκέπτη που ενδιαφέρεται για ελκυστικούς τουριστικούς προορισμούς οίνου και γεύσης, τάση ιδιαίτερα ανερχόμενη τα τελευταία χρόνια. Σε αυτήν την υπαρκτή ανάγκη απαντά η Δραμοινογνωσία.

## Γιατί να έρθει κάποιος στη «Δραμοινογνωσία»;

**Επειδή γίνεται στη Δράμα, τη γη του Διονύσου.** Η οινική παράδοση της «Ηδωνίδας γης» χάνεται στα βάθη της αρχαιότητας.

**Για να επισκεφθεί τα ξακουστά οινοποιεία της Δράμας.**

Συγκεντρωμένα σε μια ακτίνα λίγων μόνο χιλιομέτρων.

**Για να δοκιμάσει τα φημισμένα δραμινά κρασιά.** Εξαιρετικές, επώνυμες ετικέτες, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

**Για να γευτεί ένα μοναδικό χαρμάνι γεύσεων και αρωμάτων** σε έναν τόπο που χαρακτηρίζεται από γαστρονομικό πλούτο και πολυσυλλεκτικότητα.

**Για να ξεφαντώσει στα στέκια και τους δρόμους της πόλης** με διάφορα δρώμενα γεύσης – οίνου και όχι μόνον.

Ορόσημο στην όλη προσπάθεια θεμελίωσης της οινικής ταυτότητας (branding) της Δράμας αποτέλεσε η βράβευση της Δραμοινογνωσίας το 2017 από τον Θεσμό Βραβείων Βιώσιμης Ανάπτυξης & Υπεύθυνης Επιχειρηματικότητας «Bravo Sustainability Awards», που διοργανώνεται από τον φορέα QualityNet Foundation, υπό την αιγίδα του υπουργείου Οικονομίας & Ανάπτυξης, στην κατηγορία «Bravo Society (Κοινωνία)».

Η Δραμοινογνωσία είναι πλέον θεσμός. Διοργανώνεται κάθε χρονιά ανελλιπώς, πλην της περιόδου της καραντίνας λόγω κορονοϊού, δηλαδή τα έτη 2014 έως 2019 και 2022 μέχρι σήμερα. Το διάστημα διεξαγωγής έχει πλέον καθιερωθεί την τελευταία εβδομάδα κάθε Μαΐου. Συμπίπτει με τον θεσμό «Ανοικτές Πόρτες» των επισκέψιμων οινοποιείων που συμμετέχουν στους «Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», μιας πρωτοβουλίας της Ένωσης Οινοποιών Βορείου Ελλάδος, κάτι που αποτέλεσε απόφαση των οινοπαραγωγών της Δράμας που συμμετέχουν στη Δραμοινογνωσία.

Φέτος, η Δραμοινογνωσία θα διεξαχθεί το διάστημα 11 έως 19 Μαΐου. Σας περιμένουμε! **Ο**



**Info:**

Δείτε περισσότερα για τη φετινή Δραμοινογνωσία σκανάροντας με το smartphone σας τα QR codes που ακολουθούν:

**Στο Facebook:**



**Στο Instagram:**



**Στο YouTube:**



Η φωτογράφιση του κ. Μιχαήλ Μουρβετίδη φιλοξενήθηκε στους χώρους του ξενοδοχείου Hydrama Grand Hotel.

Κείμενα:  
Άγγελος  
Ν. Βάσσης  
Φωτογραφίες  
(εκτός  
αν αναφέρεται  
διαφορετικά):  
Σάκης  
Γούμπασης

The Magazine — Αφιέρωμα: Δράμα  
citymag № 075 — Μάιος 2024

# THE WINEMAKERS

Οινοποιοί επίμονοι, οραματικοί, με πείσμα, γερές βάσεις στην παράδοση και όπλο τη γνώση προσφέρουν στην τραχιά δραμινή γη τον ιδρώτα και την αγάπη τους, παράγοντας κρασιά και αποστάγματα εκλεκτά και βάζοντας έτσι δυναμικά τη Δράμα στον χάρτη των σημαντικότερων οινοπαραγωγικών περιοχών στην Ελλάδα – και όχι μόνο σ' αυτήν.





ERS

Domaine Costa Lazaridi

# Η ζωντανή ιστορία της οινοποιίας στη Δράμα

Οι άνθρωποι βρίσκονται πίσω από κάθε σημαντική αλλαγή. Έτσι κι εδώ, ήταν ένα ανήσυχο πνεύμα αυτό που πρωτοστάτησε στην αναγέννηση της Δράμας ως μίας από τις σημαντικότερες οινοπαραγωγικές περιοχές εντός και εκτός συνόρων.

## Η ιστορία ξεκινά

το 1967, όταν ο **Κώστας Λαζαρίδης**, ο μικρότερος γιος του **Γιώργου Λαζαρίδη**, ο οποίος δραστηριοποιούταν στον κλάδο του μαρμάρου, αναλαμβάνει τον ρόλο του εμπορικού αντιπροσώπου της οικογενειακής εταιρείας στη **Γερμανία**. Εκεί έρχεται σε επαφή με το κρασί και 12 χρόνια αργότερα, το 1979, χάρη στην αγάπη του για τις ξένες ποικιλίες, **φυτεύει στον Ξηροπόταμο**, στις πλαγιές του Φαλακρού όρους, κυριολεκτικά έξω από το σπίτι του, τον **πρώτο συστηματικό, γραμμικό αμπελώνα της Δράμας**, με 100 στρέμματα με **Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon** και **Ασύρτικο**. Τα χρόνια περνούν, ο αμπελώνας μεγαλώνει και εμπλουτίζεται με νέες ποικιλίες, όπως το **Merlot**, το **Syrah**, το **Chardonnay**, το **Semillon**, το **Αγιωργίτικο** και άλλες.

Το πρώτο οινοποιητικό εγχείρημα γίνεται το 1987, με τη δημιουργία της «**Λαζαρίδης ΟΒΓΕ**», η οποία κλείνει τον κύκλο της στο τέλος του 1991. Είναι αυτή η πρώτη απόπειρα που οδηγεί στη δημιουργία του **Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη** (με τον διακριτικό τίτλο **Château Julia**) στην **Αδριανή Δράμας**, 12 χλμ. από τη Δράμα.

## Είναι μια ζεστή ημέρα

του Απριλίου όταν συναντάμε τον **Γεράσιμο Λαζαρίδη** στην έδρα της εταιρείας, στην Αδριανή. Έχει έρθει η ώρα της επόμενης γενιάς, με τους **δίδυμους γιους** του **Κώστα** και της **Ιουλίας Λαζαρίδη**, τον **Γεράσιμο** και τον **Γιώργο**, να μπαίνουν δυναμικά στη διαχείριση της εταιρείας. Ο **Γεράσιμος**, απόφοιτος του τμήματος Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών και κάτοχος MBA του Cass Business School του Λονδίνου, έχει αναλάβει ρόλο στο **εμπορικό τμήμα** της εταιρείας, ενώ ο **Γιώργος**, απόφοιτος του ΤΕΙ Οινολογίας και κάτοχος του μεταπτυχιακού **Euromaster Vinifera** σε Μονπελιέ και Ούντινε δραστηριοποιείται στο **τμήμα παραγωγής**.

«Λένε ότι οι νεότερες γενιές κατατρύχονται συχνά από το άγχος να κάνουν τα πράγματα διαφορετικά απ' ό,τι οι προηγούμενες, **να αποδείξουν ότι αυτές μπορούν καλύτερα**. Μπήκατε ποτέ σ' αυτόν τον πειρασμό;» ρωτάμε τον Γεράσιμο Λαζαρίδη.

Photo credits: Apocreo Domaine Costa Lazaridi.



Η διαχείριση της Domaine Costa Lazaridi περνά σταδιακά στην επόμενη γενιά: στους δίδυμους γιους του Κώστα και της Ιουλίας Λαζαρίδη, Γεράσιμο (αριστερά) και Γιώργο.

δη. «Είμαστε μια εταιρεία με **βαθιά παράδοση**, την οποία τιμούμε» απαντά. «Πάνω σ' αυτήν χτίζουμε, προσπαθώντας να συνδυάσουμε **παράδοση** και **τεχνολογική πρωτοπορία**, ανταποκρινόμενοι στις προκλήσεις των εποχών».

## Και είναι πράγματι

πολλές οι προκλήσεις για τον αμπελοοικονομικό κλάδο, με σημαντικότερη, ίσως, την **κλιματική αλλαγή**. Αυτός είναι ο λόγος που το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, διαθέτοντας τον **μεγαλύτερο πανελλαδικώς ιδιόκτητο αμπελώνα, σε συνολική έκταση 3.000 στρεμμάτων**, προσπαθεί να εκμεταλλευτεί διαφορετικά αμπελοτόπια. Έτσι, πλάι στους αμπελώνες της **Αδριανής** και της **Καλής Βρύσης**, όπου καλλιεργεί **Grenache, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Semillon, Αγιωργίτικο, Cabernet Franc, Ασύρτικο** και **Cabernet Sauvignon**, διατηρεί αμπελοτόπια στην περιοχή της **Πλατανιάς**, αλλά και τον ορεινό αμπελώνα του **Κατάφυτου** (με **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά** και **Merlot**). Παράλληλα, από το 2006 διατηρεί το συγκρότημα «**Οινότρια Γη**» στο **Καπανδριτί Αττικής**, το οποίο περιλαμβάνει **χώρους κοινωνικών και εταιρικών εκδηλώσεων, συνεδρι-**



**ακό κέντρο** και **Μουσείο Οίνου και Αποσταγμάτων**. Στην «**Οινότρια Γη**» λειτουργεί και **οινοποιείο** (πλήρως ανακαινισμένο από το 2023, με ολοκαινούργιες δεξαμενές οινοποίησης και διαμόρφωση προσανατολισμένη στη ροή εξ ολοκλήρου με βαρύτητα, ώστε να μειωθεί στο μέγιστο η μεταφορά σταφυλιών, μούστου και οίνου με μηχανικά μέσα), πλάι σε **ιδιόκτητο αμπελώνα 200 στρεμμάτων με πιστοποίηση βιολογικής καλλιέργειας** στις όχθες της λίμνης του Μαραθώνα. Εκεί καλλιεργούνται **Syrah, Αγιωργίτικο** και **Cabernet Sauvignon**, από τα οποία παράγονται τα ομώνυμα ερυθρά κρασιά «**Οινότρια Γη**».

## Σήμερα

το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη παράγει **τέσσερις βασικές «οικογένειες» κρασιών (Αμέθυστος, Château Julia, Domaine Costa Lazaridi και Οινότρια Γη)** και ακόμη μία (**Oenodea**) που προορίζεται **αποκλειστικά για εξαγωγή**, εξαιρετικά **αποστάγματα** (οικογένειες **Ηδωνικό** και **Methexis**), αλλά και τη σειρά **Botanico**, που παράγεται στην καρδιά του μεγαλύτερου αμπελώνα, στο νέο, σύγχρονο οξοποιείο της Αδριανής, ακολουθώντας τις παραδοσιακές τεχνικές των **Βαλσαμικών Ξιδιών**.

Με τέτοια γκάμα παραγωγής, δεν είναι τυχαίο ότι **τα προϊόντα του Domaine Costa Lazaridi εξάγονται σήμερα σε περισσότερες από 26 χώρες**, με την παραγωγή σχεδόν να ισομοιράζεται μεταξύ Ελλάδας και εξωτερικού. **Ο**



### Info:

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, Αδριανή Δράμας, ΤΚ 661 00, ΤΘ 157. Τ. 25210 82 231.

Κτήμα Οινότρια Γη, 2ο χλμ. Καπανδριτίου -Καλάμου, Καπανδριτί Αττικής, ΤΚ 190 14, ΤΘ 166. Τ. 22950 52 213, 22950 52 214.

Σκάναρετε το QR code που ακολουθεί για να επισκεφθείτε το οινοποιείο στο ίντερνετ:



...ή εδώ, για να στείλετε μέιλ:



ΤΑ ΜΕΓΑΛΑ ΚΡΑΣΙΑ ΓΕΝΝΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ.



DOMAINE  
COSTA LAZARIDI

©ENOTRIA  
LAND  
*Costa Lazaridi*

*Amethystos*

CHÂTEAU JULIA

  
DOMAINE  
COSTA  
LAZARIDI

*Metrexis*

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη | 2° χλμ. Αδριανής - Δοξάτου, Αδριανή, Δράμα τ.: 25210 82231, 82348 • mail: info@domaine-lazaridi.gr  
Κτήμα Οινότρια Γη | 2° χλμ Καπανδριτίου - Καλάμου, Καπανδρίτι Αττικής, 190 14, Τ.Θ. 166 τ.: 22950 52213, 52214 • mail: kapandriti@domaine-lazaridi.gr

www.domaine-lazaridi.gr | X @CostaLazaridi | @costalazaridi | @DomaineCLazaridi

Château Nico Lazaridi

# Ένα οινοποιείο αφιερωμένο στην τέχνη του ευ ζην

Τα 35 χρόνια ζωής μοιάζουν μόνον η αρχή για την εταιρεία που έβαλε τη σφραγίδα της στην αναγέννηση του ελληνικού οίνου, καθώς σήμερα σχεδιάζει νέα, συναρπαστικά εγχειρήματα, που υπόσχονται να δημιουργήσουν αίσθηση.

## Η θέα

από το παράθυρο του γραφείου του επικεφαλής του οινοποιείου **Château Nico Lazaridi, κ. Φεδερικού Λαζαριδου**, είναι συγκλονιστική – σχεδόν σε αποτρέπει από το να σκεφτείς οτιδήποτε έχει σχέση με δουλειά. Μέσα από δύο μεγάλες μπαλκονόπορτες μπαίνει άπλετο στον χώρο το φως του ήλιου, μαζί με συγκλονιστικές εικόνες από τη δραμινή πεδιάδα και τους επιβλητικούς όγκους των γύρω βουνών. Κι όμως: ο κ. Λαζαριδου δείχνει μάλλον «απρόσβλητος» από αυτήν τη μαγεία – ή ίσως να συμβαίνει και το αντίθετο: ακριβώς αυτή η γη που τόσο αγαπά, την οποία υπηρετεί με συνέπεια και εκείνη, σε αντάλλαγμα, του δίνει τους καλύτερους καρπούς της να αποτελεί το έναυσμα για νέα, ακόμη πιο συναρπαστικά σχέδια.

Άλλωστε, η καινοτομία αποτελούσε πάντοτε δομικό στοιχείο της εταιρείας που πριν από 35 χρόνια συνέβαλε όσο καμία άλλη στην αναγέννηση του ελληνικού κρασιού και την επανασύσταση της περιοχής της Δράμας ως οινοποιητικής περιοχής, έχοντας πάντοτε στο DNA της το πάθος για το κρασί και τις εικαστικές τέχνες. Ένα πάθος που ο Φεδερικός Λαζαριδου κληρονόμησε από τον πατέρα του, **Νίκο**, πιθανότατα και από τη γεννημένη και μεγαλωμένη στη Φλωρεντία **ιταλίδα μητέρα** του (με ρίζες από την περιοχή της Τοσκάνης). Ένα ιδανικό μπλεντ.

## Κάπως έτσι,

δεν ήταν τυχαίο ότι ήταν ο Φεδερικός Λαζαριδου εκείνος που εμπνεύστηκε το κόνσεπτ του «**Μαγικού Βουνού**», δίνοντας μέσα από τις ετικέτες του συγκεκριμένου κρασιού βήμα σε εικαστικούς καλλιτέχνες. Ήταν εκείνος που δημιούργησε μέσα στο εμβληματικό οινοποιείο της Δράμας την **Πινακοθήκη «Μαγικό Βουνό»**. Που ίδρυσε το **Nico Lazaridi Wine Club**. Που επέκτεινε τη **γκάμα των οινικών προϊόντων** της εταιρείας (η οποία παράγει σήμερα περισσότερες από **1,3 εκατ. φιάλες ετησίως, εξάγοντας** τα προϊόντα της σε **21 χώρες** ανά τον κόσμο). Και που ανέπτυξε **οινοτουριστικές δράσεις**,



Από το Αμύνταιο ως τις Κυκλάδες απλώνονται τα νέα επενδυτικά σχέδια του δημιουργικού επικεφαλής της Château Nico Lazaridi, κ. Φεδερικού Λαζαριδου.

κρατώντας πάντοτε ψηλά ως προτεραιότητα το **πολιτιστικό προφίλ** της Château Nico Lazaridi.

## Κι αν όλα αυτά

σας ακούγονται, ίσως, αρκετά, σίγουρα είναι μόνον η αρχή για τον Φεδερικό Λαζαριδου. Όλα ξεκινούν από τους αμπελώνες της **Αγοράς Δράμας**, όπου, σε έκταση 650 στρεμμάτων, καλλιεργούνται τα σταφύλια που παράγουν τις οικογένειες κρασιών **Perpetuus, Μαγικό Βουνό, Cavalieri, Château Nico Lazaridi**, το ξηρό ροζέ **Evil Eye** (έναν premium ροζέ οίνο από 100% Ξινόμαυρο, σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, που έρχεται να καλύψει την αυξημένη ζήτηση για ένα ροζέ κρασί υψηλών γαστρονομικών απαιτήσεων) και τα **Λευκά** και **ροζέ Solitaire**.

Το 2000 ιδρύθηκε το οινοποιείο «**Μακεδών**», στο δημοτικό διαμέρισμα **Πλατανότοπου**, στις παρυφές του **Παγγαίου**, όπου παράγονται κρασιά με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Παγγαίο και Μακεδονία (οι οικογένειες κρασιών



**Μαύρο Πρόβατο, Χρυσός Λέων, η Ντάμα και ο Ρήγας Κούπα).**

Και σήμερα, ενώ εξελίσσεται ένα **εκτεταμένο επενδυτικό πρόγραμμα εκσυγχρονισμού** στο εντυπωσιακό οινοποιείο της Δράμας («θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε όσο περισσότερα εργαλεία μάς δίνει η τεχνολογία στο κομμάτι της οινοποίησης, ώστε να έχουμε το περιθώριο να δώσουμε **το μεγαλύτερο δυνατό βάρος στην παραγωγή της καλύτερης πρώτης ύλης**» λέει στο Citymag ο κ. Λαζαριδου, ενώ μας ξεναγεί στους χώρους του οινοποιείου), προχωρά στο επόμενο βήμα.

Από τη μία, **επέκταση** της εταιρείας **στην αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου**, επενδύοντας στο **Ξινόμαυρο**. Και από την άλλη, υλοποιώντας μια **μεγάλη επένδυση στη Μύκονο**, με ένα boutique ξενοδοχείο και οινοποιείο που θα αξιοποιήσει το **Ασύρτικο** για την **παραγωγή κρασιού αποκλειστικά σε εντυπωσιακούς αμφορείς** των πεντακοσίων λίτρων, **φτιαγμένους με το χέρι στην Ιταλία** (σαν κι αυτούς όπου γίνονται ήδη δοκιμές στο οινοποιείο της Δράμας). Θα είναι ένα οινοποιείο κατεξοχήν **επισκέψιμο**, που έρχεται να προσφέρει ακόμη ένα δυνατό «όπλο» στο ελληνικό τουριστικό «οπλοστάσιο», διευρύνοντας το αποτύπωμα της βορειοελλαδικής εταιρείας, πάντοτε ωστόσο υπηρετώντας τη γενεσιουργό φιλοσοφία της: να φτιάχνει έξοχα, ποιοτικά κρασιά, που υπηρετούν τη σύνδεση του ζην με το ευ ζην. Και τα καταφέρνει περίφημα. ○



## Info:

Château Nico Lazaridi, Δράμα, δήμος Δοξάτου, τοπική κοινότητα Αγοράς, ΤΘ 101, ΤΚ 660 32. Τ. 25210 82 049 /-51.

**Σκανάρετε το QR code που ακολουθεί για να επισκεφθείτε το οινοποιείο στο ίντερνετ:**



**...ή εδώ, για να στείλετε μέιλ:**





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

est 1987

# THE *Wine* LANDMARK



*Ζήστε την Εμπειρία του Οινοτουρισμού*

## THE WINE TOUR EXPERIENCE

Επισκεφθείτε το Château Nico Lazaridi και απολαύστε μια εμπειρία που συνδυάζει την εκπαίδευση και την ψυχαγωγία (edutainment). Ένα ταξίδι των αισθήσεων στην πινακοθήκη Μαγικό Βουνό, στους χώρους παραγωγής, στην κάβα παλαίωσης και στον χώρο γευσιγνωσίας. Το οινοποιείο διαθέτει κατάστημα από το οποίο μπορείτε να αποκτήσετε τους αγαπημένους σας οίνους.



TIEMOX

  NicoLazaridiWinery



WINECLUB

NICO LAZARIDI

ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ – ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ  
2521082049-50 & 6976333740  
shop-tourism@nicolazaridi.gr

SCAN  
& VISIT US  
WINE TOURISM



Κτήμα Τέχνη Οίνου

# Η τέχνη να φτιάχνεις υπέροχο κρασί

Η αγάπη του για το κρασί και το πάθος να ανακαλύψει κάθε λεπτομέρεια της οινοποιητικής διαδικασίας ήταν η κινητήριος δύναμη που οδήγησε τον μηχανικό Γιάννη Παπαδόπουλο να φυτεύσει έναν μικρό, οικογενειακό αμπελώνα στα περίχωρα της Δράμας το 1993.

## Η ιστορία ξεκινά

όταν ο **Γιάννης Παπαδόπουλος**, πολιτικός μηχανικός στο επάγγελμα, αποφασίζει να δημιουργήσει το κρασί που θα ήθελε να πίνει και να απολαμβάνει με τους φίλους του. Η απόφασή του αυτή αλλάζει και τη φύση της σχέσης του με το κρασί: από τον ρόλο του **οινοφίλου** περνά σ' αυτόν του **οινοποιού**.

Αρχικά, **αναβιώνει έναν παλιό, οικογενειακό αμπελώνα**, ενώ παράλληλα διαμορφώνει έναν **λιτό χώρο οινοποίησης** στο παλιό πατρικό του σπίτι, στο **Μικροχώρι Δράμας**. Ένα μικρό υπόγειο κελάρι κατασκευάζεται για την παλαιώση της πρώτης σοδειάς και για εκείνες που θα ακολουθούσαν. Τα πρώτα μηνύματα από τις αρχικές, πειραματικές οινοποιήσεις που κάνει με τη βοήθεια οινολόγων-συμβούλων είναι **ιδιαίτερα θετικά** και δείχνουν **εξαιρετικές προοπτικές**. Μερικά χρόνια αργότερα, το κατώφλι του οινοποιείου περνάει ο φίλος του, **Γιάννης Καλαϊτζίδης**, αρχιτέκτονας-μηχανικός και επίσης λάτρης του κρασιού.

Ακολουθώντας τις τάσεις της εποχής, που είχαν ως επίκεντρο τα κρασιά του **Μπορντό**, οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύτηκαν ήταν **διεθνείς** (όπως **Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay** και **Syrah**). Στη συνέχεια προστέθηκαν ορισμένες από τις πιο **εμβληματικές ελληνικές ποικιλίες**, όπως **Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο** και **Ξινόμαυρο**.

## Από το 2009

τα κρασιά του Κτήματος φέρουν τη σφραγίδα του **οινολόγου Άκη Παπαδόπουλου**, ο οποίος, επιστρέφοντας από σπουδές στο **Μπορντό** της Γαλλίας, παραλαμβάνει τη σκυτάλη της οινοποίησης από τον πατέρα του, Γιάννη. Περίπου την ίδια περίοδο, στο δυναμικό του Κτήματος εντάσσεται ο **γεωπόνος Ηρακλής Τοπαλίδης**, που αναλαμβάνει τη φροντίδα των ιδιόκτητων αμπελώνων, δίνοντας έμφαση στην **ποιότητα της πρώτης ύλης**.

Έπειτα από **χρόνια έρευνας και πειραματισμών** και με εξαιρετική ανταπόκριση από καταναλωτές, επαγγελματίες και δημοσιογράφους

Photos credits: Αργείο Κτήματος Τέχνη Οίνου.



Το οινοποιείο στο Μικροχώρι της Δράμας, κτισμένο σε μοντέρνα γραμμή, αλλά με αρκετά παραδοσιακά στοιχεία, περιλαμβάνει όλες τις οινοπαραγωγικές εγκαταστάσεις, τα κελάρια και τα γραφεία.

σε πολλές χώρες, το Κτήμα Τέχνη Οίνου συνεχίζει να είναι επικεντρωμένο στην **ποιότητα** και σε μια φιλοσοφία που **σέβεται την αρμονία και την ισορροπία**.

## «Το εξαιρετικό κρασί

ξεκινά στο αμπέλι και **δημιουργείται από εκείνους που αφουγκράζονται τη φύση, σέβονται την ενέργεια της γης και προσαρμόζονται στις ανάγκες της**» σημειώνουν χαρακτηριστικά οι ίδιοι οι άνθρωποι του οινοποιείου. «Παραμένουμε σταθεροί στις δεσμεύσεις μας για **βιώσιμη αμπελουργία**, έχοντας ως στόχο να παράγουμε **κρασιά υψηλής ποιότητας χωρίς συμβιβασμούς** και να προσπατήσουμε τη φύση για τις επόμενες γενιές.

»Η ενασχόλησή μας με την οινοπαραγωγή προσαρμόστηκε τρεις δεκαετίες. Στη διάρκεια αυτών των χρόνων, φροντίζουμε κάθε κομμάτι των αμπελώνων μας, προσεγγίζοντάς το ξεχωριστά. Παραμένουμε προσπλωμένοι στη βασική μας



πεποίθηση: **ότι το καλό κρασί είναι αποτέλεσμα της σχέσης που δημιουργείται μεταξύ της φύσης και του ανθρώπου**».

## Οι αμπελώνες

του **Κτήματος Τέχνη Οίνου** έχουν φυτευτεί σε προσεκτικά επιλεγμένες, επικλινείς τοποθεσίες, ανάμεσα στα δύο βουνά που στέκουν παράλληλα: το **Φαλακρό όρος** και το **όρος Μενοίκιον**. Ανάμεσά τους δημιουργείται ένα **ξεχωριστό περιβάλλον** με εξαιρετικές δυνατότητες για την παραγωγή σπουδαίων οίνων, καθώς το **μικροκλίμα** της περιοχής ευνοεί την **παραγωγή ισορροπημένων σταφυλιών, με μεγάλο αρωματικό δυναμικό**.

Το **οινοποιείο**, σχεδιασμένο από τον Γιάννη Καλαϊτζίδη, αποτελεί την καρδιά του Κτήματος Τέχνη Οίνου. Βρίσκεται στις παρυφές του οικισμού, στο **Μικροχώρι Δράμας**. Κτισμένο σε **μοντέρνα γραμμή**, αλλά με αρκετά **παραδοσιακά στοιχεία**, περιλαμβάνει όλες τις **οινοπαραγωγικές εγκαταστάσεις, τα κελάρια και τα γραφεία**.

## «Τα κρασιά μας

δίνουν φωνή στα εδάφη των αμπελώνων μας, εκφράζοντας τα **χαρακτηριστικά του μικροκλίματος** της περιοχής και τη **μοναδικότητα του terroir**. Στόχος μας είναι να αφήσουμε τον **χαρακτήρα** και τη **φινέτσα του καρπού** να αναδειχθεί» σημειώνουν οι άνθρωποι του Κτήματος. Κι εμείς, με την πρώτη γουλιά, δεν μπορούμε παρά να συμφωνήσουμε μαζί τους. **Ο**



Info:

Κτήμα  
Τέχνη Οίνου,  
Μικροχώρι  
Δράμας,  
TK 661 00.  
T. 25210 83 626.

Σκανάρετε  
το QR code  
που  
ακολουθεί  
για να  
επισκεφθείτε  
το οινοποιείο  
στο ίντερνετ:

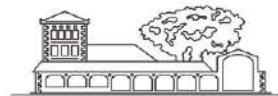


...ή εδώ, για  
να στείλετε  
μείλ:





EXOTIQUE



WINE ART ESTATE  
KTHMA TEXNH OINOY

[WineArtEstate.com](http://WineArtEstate.com)

Οινοποιείο Oenops Wines

# Νόστιμα κρασιά. Χρειάζεται κάτι άλλο;

Ακούραστα, με επιμονή και συνέπεια, ο Νίκος Καρατζάς χαράσσει (από το τέλος του 2015 στο δικό του οινοποιείο) έναν δρόμο που χαρακτηρίζεται από σταθερότητα και προσήλωση στη λεπτομέρεια. Το αποτέλεσμα της δουλειάς του τον δικαιώνει.

## Είναι προχωρημένο

μεσημέρι, όταν φτάνουμε στο οινοποιείο του **Νίκου Καρατζά**, τρία χιλιόμετρα έξω από την **Προσοτσάνη**. Έχουμε αργήσει λίγο στο ραντεβού μας – κάθε καλωσόρισμα στη Δρόμα είναι τόσο ζεστό και ειλικρινές και κάθε αποχαιρετισμός τόσο μακρόσυρτος, ώστε να δοκιμάζονται οι αντοχές του χρόνου. Με το που μπαίνουμε στον «ζεν» χώρο της **Oenops** (με τη μίνιμαλ αισθητική και τη τζαζ μουσική να ακούγεται χαμηλά κάπου στο βάθος), η πόρτα ενός γραφείου ανοίγει και ο κ. Καρατζάς μάς υποδέχεται με ένα πλατύ χαμόγελο: «Τελειώνω ένα τηλεφώνημα και είμαι μαζί σας σε πέντε λεπτά». Τελικά, ήταν ακόμη πιο συνεπής στην υπόσχεσή του.

## «Τελικά,

εσείς ποιον όρο προτιμάτε; **‘Φυσικά’** κρασιά, **‘Βιοδυναμικά’** κρασιά; Ποιος όρος πιστεύετε ότι περιγράφει καλύτερα το προϊόν;» τον ρωτάμε με μάλλον ιντριγκαδόρικη διάθεση. Καταλαβαίνει το πνεύμα της ερώτησής μας και χαμογελά: «Πράγματι, γίνεται πολύς ντόρος γι’ αυτό το ζήτημα – η πραγματικότητα, ωστόσο, είναι πολύ πιο απλή. Αν με ρωτάτε, θα σας πω – και αυτό κάνουμε εμείς εδώ, στην Oenops – ότι στόχος είναι η **παραγωγή κρασιών με ελάχιστη παρέμβαση και με χρήση τεχνικών φιλικών προς το περιβάλλον**. Αυτός είναι ο λόγος που δουλεύουμε στη λεπτομέρεια, σεβόμαστε και ακολουθούμε το προφίλ κάθε αμπελοτεμαχίου, του συμπεριφερόμαστε σαν να είναι μία ξεχωριστή παρτίδα. Γι’ αυτόν τον λόγο χρησιμοποιούμε και μικρές δεξαμενές».

«Δύσκολη αποστολή...» σχολιάζουμε.

«Πράγματι, αυτή η φιλοσοφία απαιτεί **σκληρή δουλειά**» ομολογεί ο κ. Καρατζάς. «Παράλληλα ωστόσο εξελίσσει χρόνο με τον χρόνο το οινοποιείο, καθώς, αντιλαμβανόμενοι καλύτερα κάθε αμπελώνα, δημιουργούμε **πολύπλοκα κρασιά**». Λόγω αυτού ακριβώς του προσανατολισμού της, άλλωστε, η Oenops οινοποιεί σε **μικρότερες δεξαμενές από πηλό (αμφορείς), τιμέντο και μεγάλα βαρέλια**. Και είναι η απουσία βαρελιού νέας βελανιδιάς στη διαδικασία παλαίωσης που επιτρέπει τη **διατήρηση του στοιχείου των φρούτων** και της **κομψότητας** στα κρασιά της Oenops Wines, τα οποία **έχουν βραβευτεί πολλές φορές**.



Ο Νίκος Καρατζάς ξέρει τι θέλει και γνωρίζει πώς να το πετύχει. Αυτή είναι η συνταγή για τα κρασιά που βγάζει. Τόσο απλά.

## Μία συνεργάτις

του Νίκου Καρατζά φέρνει στο τραπέζι ένα ξύλινο πιάτο με **ατομικές σπανακόπιτες, φτιαγμένες από τις κυρίες του γυναικείου συνεταιρισμού στα Κοκκινόγεια**. «Δοκιμάστε τις και θα με θυμηθείτε» μας λέει – και έχει απόλυτο δίκιο: το φύλλο είναι φινό, αεράτο και καθόλου λαδωμένο, ενώ η γέμιση ανασδεικνύει τέλεια τα υλικά, χωρίς εξάρσεις και χωρίς υπερβολές. «Θα δοκιμάσουμε κρασιά – δεν γίνεται με άδειο στομάχι...» σχολιάζει γελώντας ο κ. Καρατζάς, λίγο πριν φτάσουν στο τραπέζι οινογνωσίας ορισμένα από τα μπεστ σέλερ του: ολόκληρη η **σειρά Arla** (που δέχθηκε προσφάτως ένα «λίφτινγκ» στα μπουκάλια και τις ετικέτες της), το θρυλικό **Xinomavraw**, αλλά και τον αγαπημένο μας **Rawditis** (ένα «orange» κρασί από Ροδίτη, που ανεβάζει πολύ ψηλά τον πήχη των κρασιών αυτού του στυλ, με σταφύλια από αμπελώνες μεγάλης ηλικίας που επιλέγονται ρώγα με τη ρώγα).

Φιλοσοφία της Oenops Wines είναι να δουλεύει **αποκλειστικά με ελληνικές ποικιλίες**, οι οποίες προέρχονται από **παλιούς αμπελώνες εξαιρετικών terroirs και ποικίλων περιοχών**, με στόχο την παραγωγή κρασιών που παραμένουν πιστά στην



ποικιλία και τον τόπο προέλευσής τους. «Κύριος σκοπός μας» εξηγεί ο κ. Καρατζάς, «είναι να παράγουμε υψηλής ποιότητας, αυθεντικά και εκλεπτυσμένα κρασιά, με την **ελάχιστη ανθρωπινή παρέμβαση** τόσο στον αμπελώνα όσο και στο οινοποιείο».

Η Oenops Wines προτιμά γηγενείς ποικιλίες όπως η **Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο, το Βιδιανό, η Κυδωνίτσα, ο Ροδίτης, το Ξινόμαυρο, η Λημνιώνα, το Μαυρούδι** και η **Μαυροδάφνη**, αλλά και ορισμένες άλλες, λιγότερο γνωστές. Η εταιρεία προμηθεύεται το σταφύλι **απευθείας από παραγωγούς που έχει επιλέξει προσεκτικά**, με γνώμονα συγκεκριμένα κριτήρια, όπως η **αμπελουργική τους φιλοσοφία** (η Oenops Wines ενθαρρύνει την ελάχιστη παρέμβαση και τις πρακτικές βιολογικής γεωργίας), η **ηλικία του αμπελώνα, το terroir, η δροσιά** που επικρατεί στην περιοχή όπου βρίσκεται ο αμπελώνας, αλλά και η **επιθυμία των παραγωγών να συνεργαστούν** με την ομάδα του οινοποιείου σε **βάθος χρόνου**.

Κάπως έτσι ήρθε και το **success story**: μέσα σε ελάχιστα χρόνια, τα κρασιά της Oenops έχουν δυναμική παρουσία όχι μόνο στην **ελληνική αγορά**, αλλά και σε χώρες-κλειδιά, όπως οι **ΗΠΑ, η Βρετανία, η Αυστραλία, η Γερμανία, η Ελβετία, η Γαλλία, η Ολλανδία, η Νορβηγία, το Βέλγιο, το Λουξεμβούργο, η Βουλγαρία, η Σγκαπούρη, η Ρουμανία, η Κύπρος** και ο **Καναδάς**. Και έπονται, σύντομα, **Κίνα, Φιλιππίνες** και **Βραζιλία**. Κάτι που έρχεται να επιβεβαιώσει ότι μάλλον κάτι πολύ καλό γίνεται στην Προσοτσάνη... **Ο**



## Info:

Οινοποιείο  
Oenops Wines,  
3ο χλμ. οδού  
Προσοτσάνης  
-Κοκκινόγειων,  
Προσοτσάνη,  
Δρόμα.  
Τ. 25220 600 00.

Σκανάρετε  
το QR code  
που  
ακολουθεί  
για να  
επισκεφθείτε  
το οινοποιείο  
στο ίντερνετ:



...ή εδώ, για  
να στείλετε  
μείλ:





**enops**  
wines

simplicity | authenticity | elegance

#keepitAPLA



Οινοποιείο Οινογένεσις

# Ο οινοποιός που προσπαθεί να νικήσει τον χρόνο

Ο Μπάκης Τσάλκος έχει αναλάβει μία αποστολή: να παράγει κρασιά πολύ υψηλού επιπέδου, τα οποία μπορούν να εκμεταλλεύονται την πάροδο του χρόνου προς όφελός τους. Και ο χρόνος μάλλον τον αγαπά, αφού του κάνει το χατίρι.

## Ο ήλιος

είχε λίγες ώρες που είχε σκωθει πάνω από την Αδριανή της Δράμας, όταν φτάναμε στην είσοδο του **Οινοποιείου Οινογένεσις** – πρόκειται για ένα **εντυπωσιακό συγκρότημα** πέντε κτηρίων, συνολικής επιφάνειας 4.000 τ.μ., χτισμένων στα πρότυπα της **μακεδονικής αρχιτεκτονικής**. Βρίσκονται στη μέση ενός από τους δύο ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου – ο **δεύτερος** βρίσκεται στον **νομό Καβάλας**.

Μαζί, οι δύο αμπελώνες (της Δράμας και της Καβάλας) αθροίζουν έκταση **τριακοσίων στρεμμάτων**, συνδυάζοντας τα καλύτερα δύο κόσμων: παρότι το κλίμα και στις δύο περιοχές είναι **μεσογειακό**, με **υγρούς, ήπιους χειμώνες** και **μεγάλα, θερμά και ξηρά καλοκαίρια**, ο ορεινός όγκος του **Παγγαίου** και η θαλάσσια αύρα του **Αιγαίου** επηρεάζουν τις δύο περιοχές με διαφορετικό τρόπο, προσφέροντας ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον «χαρμάνι» πρώτης ύλης. Εκεί καλλιεργούνται οι ελληνικές ποικιλίες **Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο** και **Μοσχάτο Αλεξανδρείας**, κοντά στις διεθνείς **Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc, Viogner, Grenache Rouge, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** και **Merlot**.

## Στην είσοδο

μας υποδέχεται ο **κ. Μπάκης Τσάλκος** – μια **μορφή** της καθ' ημάς οινοποιίας, με πέρασμα από το **Μπορντό** και μακρά θητεία σε σημαντικά **ελληνικά οινοποιεία**, πριν ξεκινήσει τη δική του, συνειδητή προσπάθεια. Το βλέμμα του αστράφτει – μπορείς να «διαβάσεις» από την πρώτη στιγμή την **περηφάνια** που νιώθει γι' αυτό που έχει αναλάβει ως σχεδόν θρησκευτική αποστολή: να παράγει «**μεγάλα**» **κρασιά εξαιρετικά υψηλών προδιαγραφών**, τα οποία έχουν **μεγάλη συνέπεια και συνέχεια στον χρόνο**, με απόλυτο **σεβασμό στη φύση και στην πρώτη ύλη** που αυτή του προσφέρει. Αυτός είναι ο λόγος που η καλλιέργεια των αμπελιών του κτήματος γίνεται υπηρετώντας τις αρχές της **βιολογικής γεωργίας**, σε εδάφη άγονα, που δεν συκρατούν το νερό, είναι **πετρώδη, ασβεστολιθικά** και **ημιαργιλώδη**. Μεταξύ άλλων, εί-



Υπέροχα κρασιά, φτιαγμένα από το πάθος ενός ταλαντούχου οινοποιού: αυτή είναι σε εννέα λέξεις η ιστορία της ζωής του συναρπαστικού κ. Μπάκη Τσάλκου. Στην υγεία του!

να η έλλειψη στοιχείων διατροφής της αμπέλου που συντελεί στην παραγωγή κρασιών καλής ποιότητας.

## «Αυτός είναι ο γιος μου,

ο **Αλέξανδρος**» μας λέει περήφανα ο κ. Τσάλκος, δείχνοντάς μας έναν αδύνατο, ψηλό νεαρό άντρα που μπαίνει σχεδόν τρέχοντας στο οινοποιείο, ενώ εμείς κατευθυνόμασταν ήδη προς την αίθουσα οινογνωσίας. «Είναι **γεννημένος στη Μασσαλία**, έχει **γαλλική υπηκοότητα** και **θα μπορούσε**, με τις εξαιρετικές σπουδές του, **να έχει μείνει στη Γαλλία**, έχοντας ένα εισόδημα πολλών χιλιάδων ευρώ τον μήνα. Κι όμως, **επέλεξε να είναι εδώ**, μαζί μας στην προσπάθεια που κάνουμε στη Δράμα».

Ο Αλέξανδρος μας ακολουθεί. Είναι ένας νέος άντρας επικοινωνιακός, που γρήγορα καταλαβαίνει ότι έχει **μεγάλο πάθος** και **βαθιά γνώση** για το αντικείμενο που επέλεξε να υπηρετήσει – **παθιασμένος σχεδόν όσο και ο πατέρας του, αν όχι περισσότερο**. Οι δοκιμές γρήγορα μας πάνε αρκετά χρόνια πίσω: δοκιμάζουμε το **Thyrusus**, ένα συναρπαστικό

μπλεντ **Μαλαγουζιάς** και **Viogner** («Πρώτα φέρτε το στη μύτη χωρίς να το αναδεύσετε!») σπεύδει να μας συμβουλευτεί ο κ. Τσάλκος), όπως επίσης και ένα «**Δέκα**» **του 2015**, που μας ξαφνιάζει με τη δύναμη που επιδεικνύει στον χρόνο, με αρώματα από σκούρα φρούτα, σοκολάτα, καπνό πίπας και μπαχάρια σε ένα κρασί με περίτεχνη πληθωρικότητα – «**η μύτη του κρασιού εξελίσσεται, μεταμορφώνεται όσο μένει στο ποτήρι**» μας εξηγεί ο Μπάκης Τσάλκος. Και έχει – φυσικά – δικιο.

## Το κρασί,

ωστόσο, όσο κι αν αποτελεί τον αδιαμφισβήτητο πρωταγωνιστή, δεν μπορεί να παραγκωνίσει το ίδιο το **οινοποιείο** από το προσκήνιο. Πρόκειται για ένα αρχιτεκτονικό κομψοτέχνημα τριών επιπέδων, με το **ισόγειο** να φιλοξενεί τους χώρους παραγωγής, εμφιάλωσης και αποθήκευσης, το **υπόγειο** τον χώρο παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια, αλλά και **τα κελάρια με τις κάβες όπου οινοφίλοι από την Ελλάδα και το εξωτερικό διαθέτουν θυρίδες για τη φύλαξη των ιδιωτικών συλλογών τους(!)** και τον πρώτο όροφο μια πλήρως εξοπλισμένη **αίθουσα πολλαπλών χρήσεων**, ικανή να φιλοξενήσει κάθε είδους εκδήλωση.

## Ο κ. Τσάλκος

τρέχει γρήγορα από χώρο σε χώρο και από όροφο σε όροφο στο οινοποιείο του – κι εμείς προσπαθούμε να τον προφτάσουμε. «Έχω πολλά ακόμη να σας δείξω, θεωρήστε αυτήν την πρώτη επίσκεψή σας» μας λέει, ενώ μας σφίγγει το χέρι. Πρέπει, άλλωστε, να τρέξει: στο προαύλιο έχουν αρχίσει να μαζεύονται ορισμένα από τα δεκάδες **αυτοκίνητα αντίκες**, που ξεκίνησαν **από τη Βρετανία** για να κατεβούν οδικά **ώς τη Δράμα**. Δείχνουν και αυτά **εξαιρετική ανθεκτικότητα στον χρόνο** – άρα, μάλλον ήρθαν στο σωστό μέρος... **Ο**



### Info:

Οινοποιείο Οινογένεσις, επί επαρχιακής οδού Δοξάτου -Αδριανής, Δράμα 661 00. Τ. 25213 01 048.

**Σκανάρετε το QR code που ακολουθεί**

**για να επισκεφθείτε το οινοποιείο στο ίντερνετ:**



**...ή εδώ, για να στείλετε μέιλ:**



# Ο τόπος όπου το κρασί γεννιέται



## OENOGENESIS

Οινοποιείο Οινογένεσις, επί επαρχιακής οδού Δοξάτου-Αδριανής, Δράμα 661 00

☎ +30 2521 301 048 🌐 [www.oenogenesis.gr](http://www.oenogenesis.gr) ✉ [info@oenogenesis.gr](mailto:info@oenogenesis.gr)



Κτήμα Μανωλεσάκη

# Ενας Κρητικός φτιάχνει κρασιά στην Αδριανή Δράμας

Μια οικογένεια που δεν φοβήθηκε ποτέ τη σκληρή δουλειά φτιάχνει εδώ και 35 χρόνια, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Δράμα, σπουδαία κρασιά. Κρασιά που συνδυάζουν τη δραμινή γη με την κρητική ψυχή σε ένα ασυναγώνιστο blend.

## Η αλήθεια είναι

ότι, αν ακούγατε το όνομα «**Μανωλεσάκης**» –ακόμη περισσότερο, αν συναντούσατε τον **Σταύρο Μανωλεσάκη**, μαυροντυμένο, με ένα πειραχτικό χαμόγελο σχεδόν μόνιμα χαραγμένο στο ηλιοκαμένο πρόσωπό του– θα πιστεύατε ότι βρίσκεστε κάπου στην Κρήτη. Θα ήσασταν 50% σωστοί και 50% λάθος... Επειδή, πράγματι, **η οικογένεια Μανωλεσάκη έχει καταγωγή από την Κρήτη** – «το αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης δεν απέχει και τόσο μακριά από τη Δράμα, έτσι φροντίζω να κατεβαίνω όσο πιο συχνά μπορώ, επειδή έχω μεγάλη αγάπη για το νησί» μάς λέει ο Σταύρος Μανωλεσάκης. **Ο ίδιος όμως δηλώνει, παράλληλα, Δραμινός, περήφανος για τον τόπο όπου μεγάλωσε** και όπου τις τελευταίες δεκαετίες η οικογένειά του φτιάχνει εξαιρετικά κρασιά, σε έναν τόπο που κάνει πρωταθλητισμό στην οινοπαραγωγή. Εμείς τον συναντήσαμε Πέμπτη πρωί, στο οινοποιείο του, στην **Αδριανή Δράμας**.

## «Η οικογένειά μου

δραστηριοποιείται στην αμπελουργία και την οινοποίηση από το 1989 (ο πατέρας του, **Γιώργος Μανωλεσάκης**, ήταν από τους πρώτους που αναβίωσαν την αμπελουργία στη Δράμα), μια περίοδο κομβική, που συμπίπτει με το ξεκίνημα του αμπελώνα της περιοχής της Αδριανής με τις κοσμοπολίτικες γαλλικές ποικιλίες **Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot** και **Syrah**» αφηγείται ο κ. Μανωλεσάκης, ενώ **επιμένει να μας κεράσει ένα σφηνάκι τσίπουρο**. Είναι μόλις 09:30 το πρωί... Αρνούμαστε ευγενικά, έτσι δεν θα μάθουμε αν πράγματι το εννοούσε, με το δραμινοκρητικό χιούμορ που τον διακρίνει. Δεν αποκλείεται, βεβαίως, να το εννοεί, καθώς είναι **ένας άνθρωπος μαθημένος στα δύσκολα**, με οικογενειακή παράδοση στη **σκληρή δουλειά** και τη **συνεχή προσπάθεια**. Αυτό ήταν άλλωστε το μονοπάτι που οδήγησε στη δημιουργία ενός **πολύ δυνατού brand**, με κρασιά που χαίρεται να μοιράζεται με χιλιάδες οινόφιλους εντός και εκτός συνόρων.



Κάποιοι υποστηρίζουν ότι οι άνθρωποι που γελούν περισσότερο είναι εκείνοι που δοκιμάστηκαν στα δύσκολα και τα κατάφεραν. Ο Σταύρος Μανωλεσάκης είναι απόδειξη αυτής της θεωρίας.

## Το οινοποιείο

ολοκληρώνεται το 1998, με μια **υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα 1.500 τ.μ.** στην καρδιά ενός **ιδιόκτητου αμπελώνα διακοσίων στρεμμάτων**, στις πλαγιές της Αδριανής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Δράμα.

Το 2004, η διαρκής αναζήτηση οδηγεί την οικογένεια σε νέες καλλιέργειες ελληνικών γηγενών ποικιλιών, όπως η **Μαλαγουζιά**, το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας**, το **Ασύρτικο** και το **Αγιοργίτικο**, ενώ το 2008 προστέθηκαν οι (επίσης ελληνικές) ποικιλίες **Μοσχόμαυρο** και **Λημνιό** και το 2014 η ποικιλία **Pinot Noir**.

«Ασχολούμαστε προσωπικά με το σύνολο των εργασιών της καλλιέργειας των αμπελιών και της παραγωγής των οίνων του κτήματος. Φροντίζουμε να διατηρηθεί ο **σεβασμός στις προσαγές της φύσης**, παράλληλα με τη **βελτιστοποίηση της αμπελουργικής και παραγωγικής διαδικασίας**,



ώστε τα κλήματα να μπορούν να αποδώσουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (**terroir**) της περιοχής, που αποτελεί και τον αρχικό στόχο αυτής της προσπάθειας» μας λέει περήφανα ο Σταύρος Μανωλεσάκης, καθώς βγαίνουμε από τον χώρο της εμφιάλωσης, για να πάμε να συζητήσουμε στη σκιά ενός μεγάλου δέντρου, που δεσποζει στα κτήματα.

Ατενίζει με περηφάνια τον οικογενειακό αμπελώνα – και πώς θα μπορούσε να είναι διαφορετικά, αφού ο κόπος των χεριών του αναγνωρίζεται θεαματικά. Μόνο στη διάρκεια των τεσσάρων πρώτων μηνών του 2024 μετράμε από ένα **χάλκινο μετάλλιο** για το **Pelagia 2019**, για το **Γέννημα Ψυχής λευκό 2023** και για τη **Μαλαγουζιά στο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy**, ένα **ασημένιο** για το **Γέννημα Ψυχής ροζέ 2023** στο **Concours Mondial de Bruxelles**, ένα **ασημένιο** στο **Pelagia 2019** στο **Berliner Wein Trophy** και από ένα **χρυσό** στο **Γέννημα Ψυχής ερυθρό 2020** και στο **Γέννημα Ψυχής ροζέ 2023** στον ίδιο διαγωνισμό.

Σπουδαία κρασιά, που σίγουρα θα μας οδηγήσουν σύντομα σε μία επόμενη επίσκεψη στο Κτήμα Μανωλεσάκη – ειδικά αν ο Σταύρος τηρήσει την υπόσχεσή του για **αρνάκι στη σουβλα κάτω από το δέντρο του αμπελώνα**, με θέα το **χαρούμενο** και το **θυμωμένο πρόσωπο** που η τοπική μυθολογία τοποθέτησε **στις κορυφογραμμές των γύρω βουνών**. Σαν να έχει δικιο... ☺



### Info:

Κτήμα  
Μανωλεσάκη,  
Αδριανή  
Δράμας,  
TK 661 00.  
T. 25210 820 10.

**Σκανάρετε το QR code που ακολουθεί για να επισκεφθείτε το οινοποιείο στο ίντερνετ:**



**...ή εδώ, για να στείλετε μέιλ:**





ESTATE  
MANOLESAKIS

# The Culture of Pleasure

[www.manolesakis.gr](http://www.manolesakis.gr)



# HYDRAMA GRAND HOTEL: ΕΝΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΝΕΙ ΤΗ ΔΡΑΜΑ ΣΕ ΠΕΝΤΑΣΤΕΡΟ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ

Ένα πολυτελές κατάλυμα δωδεκάμηνης λειτουργίας αναπτύχθηκε σε μια ιστορική καπναποθήκη του 1924, η οποία αναστηλώθηκε με απόλυτο σεβασμό στην ιστορικότητα του ίδιου του κτηρίου, αλλά και ολόκληρης της περιοχής. Προσφέροντας δωμάτια και σουίτες κάθε τύπου και για κάθε ανάγκη, ολοκληρωμένες συνεδριακές εγκαταστάσεις, αλλά και ένα κορυφαίο σπα, έρχεται να αναδείξει τον τουριστικό προορισμό της Δράμας, αποτελώντας ένα επιπλέον λόγο για να ταξιδέψουμε στη «βασίλισσα» της Ανατολικής Μακεδονίας.



**Σκανάρετε**  
το QR code,  
για να δείτε  
πώς  
θα φτάσετε  
στο Hydrama  
Grand Hotel:



**Το Hydrama Grand Hotel** είναι ένα κτήριο 100 ετών, που λειτουργούσε ως καπναποθήκη. Είναι ένα ιστορικό, **διατηρητέο μνημείο Βιομηχανικής αρχιτεκτονικής των αρχών του Μεσοπολέμου**. Ένα επιβλητικό κτίσμα **7.500 τ.μ. λιτού σχεδιασμού**, που αναδεικνύει τα υλικά της κατασκευής του.

Η **δεκαετία 1914-1924** της ανέγερσης του κτηρίου συμπίπτει με τη «**Χρυσή Εποχή του καπνού**». Η εντυπωσιακή για το μέγεθος και τον όγκο της **καπναποθήκη** αντανακλά όχι μόνον την **οικονομική ευρωστία** του ιδιοκτήτη της, αλλά και τη **δημιουργική έμπνευση** του **Konrad Jacob Josef von Vilas**, ενός σπουδαίου αρχιτέκτονα μηχανικού, αυστριακής καταγωγής.

Εμπνευστής και δημιουργός του καπνεμπορικού οίκου Spierer, ο εβραϊκής καταγωγής Ελβετός **Hermann Spierer**. Μάλιστα, για την **οικοδόμηση** του κτηρίου απαιτήθηκε η **εισαγωγή ξυλείας από τα δάση της Αυστρίας** και **ειδικευμένοι τεχνίτες των συνεργείων**.

**Σήμερα**, η ιστορική καπναποθήκη «Spierer» του 1924 δίνει τη σκυτάλη της στο **Hydrama Grand Hotel**. Η ιδιοκτήτρια εταιρεία **Εργοεπισκευές ΑΕ** (του Χανιώτη επιχειρηματία **Μανώλη Λεδάκη**) ολοκλήρωσε την **αποκατάσταση** του κτηρίου **μετά από πέντε χρόνια μελέτης και εργασίας**, με υψηλό **αισθημα ευθύνης** και **απόλυτο σεβασμό** στην ιστορικότητα του μνημείου και της περιοχής. Και κάπως έτσι, το κτήριο μετατράπηκε σε ένα **μοντέρνο, πολυτελές ξενοδοχείο**, έχοντας διατηρήσει τα **ιδιαίτερα αρχιτεκτονικά του στοιχεία** εκείνης της εποχής.

Το **υπερσύγχρονο ξενοδοχείο 5\*** αποτελεί **σημείο συνεύρεσης Ανατολής και Δύσης**. Εκεί όπου **Ιστορία** και **Πολιτισμός** συναντούν **υπερπολυτελείς παροχές** και έναν **οιλικό προορισμό μοναδικό στον κόσμο**.

Κατά την ανακατασκευή του κτηρίου υπήρξε **απόλυτος σεβασμός στον ξύλινο εσωτερικό και εξωτερικό χαρακτήρα του**.



HYDRAMA  
GRAND HOTEL



«Η δημιουργία του Hydrama Grand Hotel στη Δράμα αποτέλεσε για τους εμπνευστές του ένα στοίχημα, το οποίο σήμερα τους δικαιώνει για τις επιλογές τους» σημειώνει ο γενικός διευθυντής του ξενοδοχείου, κ. Νότης Ανδρέογλου.

Στο ξενοδοχείο ηγεμονεύει η πέτρα και το ξύλο του 20ού αιώνα, που δένουν αρμονικά με τη σύγχρονη αισθητική του **minimal design** και τα επιβλητικά έργα τέχνης.

**Το Hydrama Grand Hotel** είναι ένα χαρακτηρισμένο ιστορικό μνημείο και προσφέρει μια σειρά από πολυτελείς και μοναδικές παροχές και υπηρεσίες. Τοποθετημένο στην καρδιά της πόλης της Δράμας, με θέα τις πηγές του πάρκου της Αγίας Βαρβάρας, αποτελεί σημείο αναφοράς της ευρύτερης περιοχής.

Το Hydrama Grand Hotel λειτουργεί όλο τον χρόνο, διαθέτοντας πληθώρα διαφορετικών τύπων δωματίων, ώστε να μπορεί να εξυπηρετεί ακόμη και τους πιο απαιτητικούς επισκέπτες. **Standard** και **Deluxe**

**δωμάτια**, καθώς και οι **City** και **Lake σουίτες** μπορούν να παρέχουν τις ανέσεις που αναζητούν **μεμονωμένοι επισκέπτες, ζευγάρια**, αλλά και **οικογένειες** στα ταξίδια τους. Το ξενοδοχείο διαθέτει, επίσης, **δωμάτια που εξυπηρετούν ΑμΕΑ**. Ασφαλώς, δεν μπορούν να μείνουν εκτός οι τετράποδοι συνοδοί, γι' αυτό και το Hydrama Grand Hotel, έχοντας ειδικά διαμορφωμένα **Pet Friendly δωμάτια**, αλλά και ειδικές παροχές, εξυπηρετεί και τους τετράποδους φίλους του ανθρώπου.

Το Hydrama Grand Hotel προσφέρει μια επιλογή από **συνεδριακές εγκαταστάσεις**, με αίθουσες που μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι και **240 παρευρισκόμενους για συνέδρια, εκδηλώσεις, δεξιώσεις και κοκτέιλ**. Οι χώροι πλημμυρίζουν με **φυσικό φως** και έχουν **εξαιρετική θέα** προς τις πηγές του πάρκου της Αγίας Βαρβάρας. Διαθέτει **υψηλών προδιαγραφών οπτικοακουστικό εξοπλισμό** και **ανατομικά καθίσματα**, για την υψηλότερη απόδοση των συνεδρών.

Τέλος, το **Hydraspa** είναι ο χώρος της **χαλάρωσης**, της **ευεξίας** και της **ομορφιάς** στη Δράμα. Βρίσκεται εντός του πολυτελούς 5\* ξενοδοχείου Hydrama Grand Hotel, σε ένα ιστορικό κτήριο, με τον περιβάλλοντα χώρο να συνδυάζει αρμονικά τα στοιχεία της φύσης με

την τοπική ιστορία. Με δύο παραδοσιακού τύπου, αλλά σύγχρονης λειτουργίας και ασφάλειας, **φινλανδικού τύπου σάουνες**, δύο μοντέρνα **ατμόλουτρα τύπου χαμάμ**, αλλά και το **τζακούζι, χτισμένο μέσα σε ένα δωμάτιο από αλάτι Ιμαλαίων**, ο επισκέπτης έχει την ευκαιρία να χαλαρώσει και να αναζωογονηθεί. Φυσικά, δεν θα μπορούσαν να λείπουν από έναν τέτοιο χώρο, **θεραπίες** που φροντίζουν **πρόσωπο, σώμα**, αλλά και **ψυχή**.

**«Σήμερα μπορούμε να πούμε με αυτοπεποίθηση** ότι το Hydrama κερδίζει το στοίχημα που έθεσαν οι δημιουργοί του» σημειώνει, μιλώντας στο Citymag, ο γενικός διευθυντής του ξενοδοχείου, **Νότης Ανδρέογλου**. «Είναι ένα ξενοδοχείο αναψυχής με **εξαιρετικό value-for-money** για όποιον θα ήθελε να απολαύσει την πόλη της Δράμας, την **υπέροχη φύση** που την περιτριγυρίζει (για παράδειγμα, μια ημερήσια εκδρομή στην οροσειρά της Ροδόπης), για όποιον θα ήθελε να επισκεφθεί τα **οινοποιεία** της περιοχής, αλλά και **σπουδαίους αρχαιολογικούς χώρους**, όπως οι **Φίλιπποι** και η **Αμφίπολη**. Είναι ένα ξενοδοχείο που **πρωταγωνιστεί στο κομμάτι του εταιρικού (corporate) τουρισμού**, καθώς το επέλεγον **Ασιάτες** και κατεχοχόν **Κινέζοι, Άραβες** (κυρίως από τα **Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα**), **Ευρωπαίοι**, ακόμη και **Αμερικανοί** για τη διαμονή τους. Είναι ένα ξενοδοχείο που, χάρη στις κορυφαίες παροχές του, **βάζει δυναμικά τη Δράμα στο πεδίο του συνεδριακού τουρισμού**, ενώ πρωταγωνιστεί και στο κομμάτι του **wellness**, με το **κορυφαίο spa** του, ανοικτό στους φιλοξενούμενούς μας, αλλά και σε εξωτερικούς επισκέπτες. Και, ασφαλώς, **υπάρχουν και εκείνοι που το επέλεγον επειδή –τόσο απλά– θέλουν να ζήσουν την εμπειρία της φιλοξενίας στο Hydrama**. Σήμερα δεν θα ήταν υπερβολή να πούμε ότι **το ξενοδοχείο μας παίζει καθοριστικό ρόλο στην ανάδειξη του τουριστικού προφίλ της Δράμας**». **Ο**



#### Info:

Περισσότερες πληροφορίες, αλλά και πλούσιο φωτογραφικό υλικό μπορείτε να βρείτε στην επίσημη ιστοσελίδα του Hydrama Grand Hotel, εδώ: [www.hydramagrandhotel.gr](http://www.hydramagrandhotel.gr)  
☎ 2521 0 33 322 ✉ [info@hghotel.gr](mailto:info@hghotel.gr)



**ΤΟ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ 5\* ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΣΗΜΕΙΟ ΣΥΝΕΥΡΕΣΗΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ ΚΑΙ ΔΥΣΗΣ. ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΣΥΝΑΝΤΟΥΝ ΥΠΕΡΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΠΑΡΟΧΕΣ ΚΑΙ ΕΝΑΝ ΟΙΝΙΚΟ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ.**

**The Magazine** — Αφιέρωμα: Δρόμα  
citymag № 075 — Μάιος 2024







# The **A** list

Αυτά είναι  
τα must-visit στέκια  
που επιβάλλεται  
να επισκεφθείτε  
στη Δράμα σήμερα!

Μερικές ημέρες (και νύχτες) στην όμορφη μακεδονική πόλη αποδεικνύεται ότι δεν είναι αρκετές, για να μπορέσουμε να δοκιμάσουμε όλα τα ωραία που επιφυλάσσει η Δράμα. Νέοι άνθρωποι με ταλέντο και γνώση δοκιμάζουν τις ιδέες τους στο πεδίο, πειραματίζονται με πρωτότυπα κόνσεπτ (ή επανεφευρίσκουν παλιότερες νόρμες), δημιουργώντας τα στέκια που επιβάλλεται να επισκεφθούν ντόπιοι και επισκέπτες στη Δράμα σήμερα. Ειδικά το αμέσως προσεχές διάστημα, με αφορμή τη διοργάνωση της φετινής Δραμοινογνωσίας, όταν τη μακεδονική πόλη θα κατακλύσουν χιλιάδες οινόφιλοι από ολόκληρη τη χώρα. Έτοιμοι για την ωραιότερη απόδραση αυτής της άνοιξης;

**Οι συντάκτες του Citymag κυκλοφορούν και σας προτείνουν τα 6+1 στέκια που αγαπούν να επισκέπτονται στη Δράμα σήμερα – γυρίστε σελίδα, για να μάθετε τι επιβάλλεται να δοκιμάσετε!**

# Στο tARTa coffee, sweets and more η τέχνη γίνεται ένα με τα γλυκά και τα ροφήματα

Μπείτε στο Instagram account του tARTa coffee sweets and more σκανάροντας με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί:



Σε μια περίοδο εργασιακής αναζήτησης, στο μυαλό της **Ευρυδίκης Χατζηνάκου** γεννήθηκε η ιδέα της δημιουργίας ενός χώρου που θα συνδυάζε δύο μεγάλες αγάπες της: την **τέχνη** και τα **γλυκά**. Σκοπός της ήταν ο χώρος αυτός να είναι έτσι φτιαγμένος, ώστε ο επισκέπτης να νιώθει «**σαν στο σπίτι του**» (επειδή στην tARTa δεν είστε πελάτες, αλλά επισκέπτες) Ένα **cozy περιβάλλον, ιδανικό για συναντήσεις φίλων**. Η tARTa πήρε σάρκα και οστά τον **Σεπτέμβριο του 2019**, με το όνομά της να συνδυάζει αυτό που η ιδιοκτήτρια είχε ως αρχικό κόνσεπτ: **τον απόλυτο συνδυασμό τέχνης και γλυκών**. Η μοναδική, **βίντατζ αισθητική** του χώρου, τα **custom- και home-made γλυκά**, αλλά και οι **δράσεις γύρω από την τέχνη και όχι μόνο –βραδιές ανάγνωσης, θεματικά events και cocktail parties–** ήταν αυτά που έκαναν τον κόσμο της Δράμας να αγαπήσει την tARTa και να την κάνει **το πιο Instagram-ικό coffee spot της πόλης**. Στον επάνω όροφο, ο **βελούδινος καναπές**, η **βιβλιοθήκη** και η **τραπεζαρία** σου δίνουν την αίσθηση ότι βρίσκεσαι **στο σαλόνι του σπιτιού σου**. Αυτός ήταν, άλλωστε, ο σκοπός... Ένα είναι σίγουρο: **ότι στην tARTa το γλυκό πάει στην καρδιά.** **Ο**



**Info:** tARTa coffee sweets and more, Βενιζέλου 64, Δράμα.  
**Στο Facebook:** Tarta coffee sweets & more. **Στο Instagram:** tartacoffee



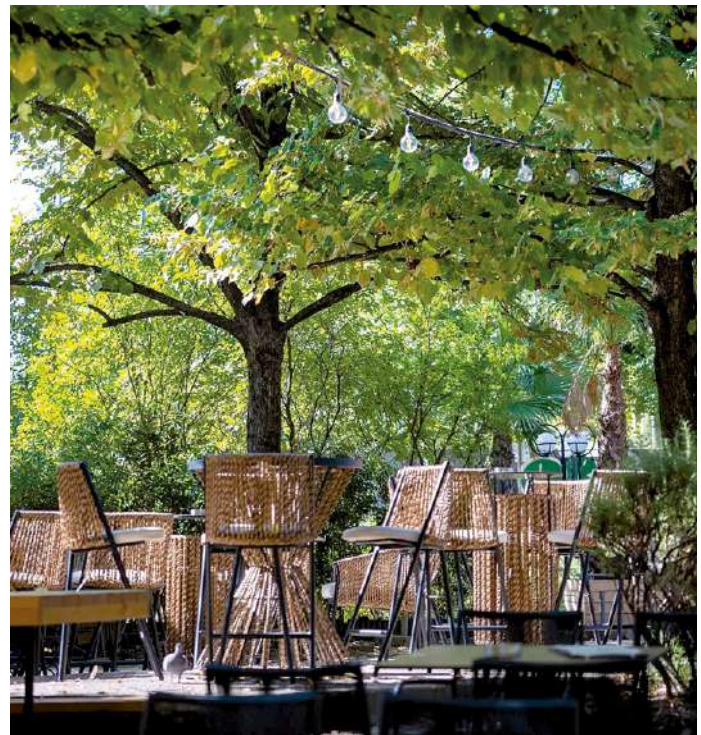
# Ο ομορφότερος κήπος της Δράμας μάς περιμένει στο Atlantis όλη μέρα, κάθε μέρα της εβδομάδας

Για τρίτο καλοκαίρι φέτος, το **Atlantis Summer Bar** περιμένει ντόπιους και επισκέπτες στο ομορφότερο σημείο της Δράμας, **στις πηγές της Αγίας Βαρβάρας**. Σε ένα καταπράσινο περιβάλλον, δίπλα στο νερό, στο πιο δροσερό σημείο της πόλης, ένας **σπιλάτος και κομψός χώρος** είναι έτοιμος να μας υποδεχθεί **κάθε ώρα της ημέρας** (από νωρίς το πρωί ως αργά το βράδυ), **επτά ημέρες την εβδομάδα**. Το προτιμήσαμε στο ξεκίνημα της βόλτας μας στη Δράμα, νωρίς το πρωί, για τον πρώτο **εσπρέσο** της ημέρας (τον συνοδεύσαμε με μια πεντανόστιμη **μπρουσκέτα με αβοκάντο, ντομάτα και τα τέλεια αβγά ποσέ**), και ειλικρινά στενοχωρηθήκαμε που δεν υπάρχει αντίστοιχο μέρος για τις εξόδους μας στη Θεσσαλονίκη. Το επισκεφθήκαμε και το μεσημέρι της επόμενης μέρας, για να κόψουμε την πείνα μας με ένα **υπέροχο, ζουμερό και λαχταριστό μπέργκερ, ρουστίκ πατατούλες** με το πιο τέλειο dip και ένα δροσιστικό **Aperol Spritz** (εννοείται ότι, επειδή είμαστε γλυκατζήδες, δεν είπαμε «όχι» και στα λαχταριστά **πάνκέικς με σοκολάτα**). Κι όταν δύσει ο ήλιος, το Atlantis Summer Bar μεταμορφώνεται στο πιο **ατμοσφαιρικό, hype μπαρ**, με **signature cocktails** ως τις μικρές ώρες. Εννοείται ότι έγινε το νέο μας all-day στέκι στην πόλη. **Ο**

Σκανάρητε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί, για να ακολουθήσετε το Atlantis Summer Bar στο Instagram:



**Info:** Atlantis Summer Bar, στις πηγές της Αγίας Βαρβάρας, Δράμα.  
**Στο Instagram:** atlantis\_summer\_bar





## Στις Εντράδες, στο κέντρο της Δράμας, το φαγητό είναι φτιαγμένο με αγάπη. Και είναι πεντανόστιμο

Τα καλά εστιατόρια είναι φτιαγμένα από αγάπη. Αγάπη από τους μάγειρες για τις πρώτες ύλες που διαχειρίζονται και για τα φαγητά που παρασκευάζουν. Αλλά και αγάπη, πολλή αγάπη για τους πελάτες τους. Για τους ανθρώπους που ταΐζουν καθημερινά. Είναι από το χαμόγελο στο πρόσωπό τους, από την **επιδοκιμασία** γι' αυτό που δοκίμασαν, από την **ευωχία** γύρω από ένα τραπέζι που παίρνουν τη μεγαλύτερη ικανοποίηση. Μεγαλύτερη ακόμη και από το όποιο οικονομικό όφελος.

Η αγάπη ήταν η βασική πρώτη ύλη με την οποία έφτιαξαν το εστιατόριό τους ο **Ηλίας Παναγιωτίδης** και η **Κατερίνα Αγγελή**, το μακρινό 2008. Και κάπως έτσι, με πολλή **αγάπη**, αλλά και με **δημιουργική φαντασία, μεράκι, ταλέντο** και **δημιουργικότητα**, αυτό που ξεκίνησε ως ένα απλό εστιατόριο έχει μετεξελιχθεί στον **επιβεβλημένο σταθμό κάθε foodie** (Δραμινού ή επισκέπτη στην πόλη), στο απαραίτητο «**προσκύνημα**», μία ανάσα από τον κήπο στο κέντρο της πόλης.

Η Κατερίνα αφιέρωσε όλη της την ενέργεια, πάντοτε με αρωγό τον Ηλία, για να φτιάξει ένα εστιατόριο με **ευφάνταστες, δημιουργικές και συχνά «πειραγμένες» συνταγές της ελληνικής, αλλά και της διεθνούς κουζίνας**. Με τις καλύτερες πρώτες ύλες που έχει να προσφέρει η δραμινή γη, οι **Εντράδες** προσφέρουν πιάτα με **κρεατικά**, με **θαλασσινά** και με **ζυμαρικά**, πιάτα **χορτοφαγικά**, αλλά και **νησιτίσιμα** (πιστέψτε μας, τα

δοκίμασαμε πριν από μερικές ημέρες και εθιστήκαμε), **σαλάτες** δημιουργικές και πεντανόστιμες, αλλά και **επιδόρπια** στα οποία ξεχειλίζει η φαντασία και η νοστιμιά.

Στην πορεία του χρόνου, η **Κατερίνα έφυγε** για το μεγάλο ταξίδι... Ο **Ηλίας** όμως κράτησε το εστιατόριο, με τη βοήθεια της αδελφής του, της **Πόπης**. Με **γαστρονομικό «ευαγγέλιο»** τις **συνταγές της Κατερίνας**



Σκανάρτε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί, για να επισκεφθείτε τη σελίδα του εστιατορίου Εντράδες στο TripAdvisor και να διαβάσετε τις κριτικές των επισκεπτών του από την Ελλάδα και το εξωτερικό:



και με τη βοήθεια μιας **νέας ομάδας μαγειρών**, οι Εντράδες συνεχίζουν ως και σήμερα να προσφέρουν όχι απλώς **τίμιο φαγητό σε δίκαιες τιμές**, αλλά και μια **κουζίνα δεξιοτεχνική**, που δίνει προστιθέμενη αξία στη γαστρονομική σκηνή της Δράμας. Το σημαντικότερο: μας προσφέρουν το υπέροχο φαγητό που ετοιμάζουν με **ειλικρινές νοιάξιμο**, με **φροντίδα** και **αγάπη** που σε κάνει να νιώθεις **σαν να είναι φίλοι χρόνων**. Κι αυτό ίσως να είναι ακόμη σημαντικότερο κι από την έξοχη κουζίνα του εστιατορίου. Συνεχίστε έτσι! **🍷**



**Info:** Εντράδες, Σκρα 84, Δράμα. Τ. 25210 22 600.

Ώρες λειτουργίας: ΤΡ-ΚΥ 12:30-17:30. ΔΕ: Κλειστά.

Στο Facebook: entrades Στο Instagram: entradesrestaurant



**ENTRAVES**  
RESTAURANT

# Στη Αλλαντοποιία Βόρειος Ελλάς φτιάχνουν υπέροχα αλλαντικά εδώ και 108 χρόνια. Τόσο απλά

Σκανάρτε και δείτε τα σημεία πώλησης στη Θεσσαλονίκη:



Η αρχή έγινε το μακρινό **1916**, όταν το μεράκι και οι γνώσεις των παππούδων έθεσαν τις βάσεις. Η συνταγή ήταν απλή: **καλά διατηρημένες στον χρόνο συνταγές και άριστη προετοιμασία της πρώτης ύλης** δημιουργούν **θεσπέσια αλλαντικά**. Αυτή ήταν η κληρονομιά που μεταφέρθηκε με αγάπη **από γενιά σε γενιά**. Και ήταν αυτή ακριβώς που χάρισε στην **Αλλαντοποιία Βόρειος Ελλάς** μια χρυσή πορεία στο τραπέζι της ελληνικής οικογένειας. **Εδώ και πάνω από έναν αιώνα**, η δραμινή εταιρεία προσφέρει **ποιοτικά προϊόντα και γεύσεις μοναδικές**. **Εδώ και τέσσερις γενιές** κρατά σταθερή την **παράδοση** και την **ποιότητα**, εξελίσσοντας παράλληλα τη γραμμή παραγωγής. Έτσι, είναι σε θέση να μας παρουσιάσει μια τεράστια γκάμα προϊόντων που καλύπτει όλες τις ανάγκες της διατροφής μας – από **παστουρμά, καπνιστό χοιρομέρι και λουκάνικα βοδινά Καραμανλίδικα μέχρι λουκάνικο πέταλο μπαχαράτο, Προύσσης, ριγανάτο ψιλό και χωριάτικο**. Θα βρείτε ακόμη, μεταξύ πολλών άλλων, εκλεκτή **φυσική μορταδέλα, μπριζόλα βουνού, σαλάμι καπνιστό και σουτζούκι Πολίτικο**. Μία επίσκεψη στον «ναό» των αλλαντικών στη Δράμα κρίνεται επιβεβλημένη! Κάντε ένα πέρασμα και θα μας θυμηθείτε... **Ο**



**Info:** Αλλαντοποιία Βόρειος Ελλάς - Μπέγγας Παναγιώτης και σία Ο.Ε.  
Τέρμα Ευξείνου Πόντου, Δράμα. Τ. 25210 33 689. E. info@voreioshellas.gr  
Στο Facebook & στο Instagram: voreioshellas



# Στον «Ντίνο» σε Δράμα, Καβάλα και Κομοτηνή θα βρείτε γλυκά από τη σύγχρονη γαλλική ζαχαροπλαστική

Η πιο γλυκιά παράδοση στην πόλη της Δράμας ξεκίνησε **πριν από 71 ολόκληρα χρόνια**, από τον **παππού Ντίνο**, το **1953**. Όταν ξεκινούσε η επιχείρηση, πρόσφερε στο κοινό απλά προϊόντα, όπως **καϊμάκι και γιαούρτι**. Σήμερα έχει μετεξελιχθεί σε **μια μεγάλη επιχείρηση που απασχολεί 35 εξαιρετικά ικανά άτομα**, διαθέτοντας **μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής, επιφάνειας 400 τ.μ.**, η οποία τροφοδοτεί **τρία καταστήματα** στη **Δράμα**, την **Καβάλα** και την **Κομοτηνή** – μάλιστα, το κατάστημα της Καβάλας άνοιξε τις πόρτες του **μόλις αυτόν τον μήνα**. Τι είδους γλυκονοστιμιές θα βρείτε στα ζαχαροπλαστεία «Ντίνος»; Κάθε γλυκό προσφέρει **μια πρωτόγνωρη εμπειρία**, κάνοντάς σε να θυμάσαι για πάντα τη στιγμή της δοκιμής: ο «Ντίνος», ωστόσο, ειδικεύεται στη **σύγχρονη γαλλική ζαχαροπλαστική**, με τους ζαχαροπλάστες του να **εμπνέονται από ταξίδια που κάνουν ανά τον κόσμο**, αλλά και **από τα βιβλία των καλύτερων pastry chefs**. Και, μετά από 71 χρόνια, η επιχείρηση περνάει πλέον σήμερα στην **τρίτη γενιά**: τα δίδυμα εγγόνια του παππού Ντίνου, τον **Κωνσταντίνο** και τον **Χρυσόστομο**. **Ο**

Σκανάρτε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί, για να ακολουθήσετε τα ζαχαροπλαστεία «Ντίνος» στο Instagram:



**Info:** «Ντίνος» στη Δράμα (Βενιζέλου 93, Τ. 25210 34 184), στην Κομοτηνή (Ορφώως & Ιωαννίνων 10, Τ. 25310 35 053) και πλέον και στην Καβάλα.





## Το Mob είναι το απόλυτο meeting point διασκέδασης στην καρδιά της Δράμας



Αν υπήρχε ένα βραβείο για το πώς μπορείς να μεταμορφώσεις έναν παρατημένο χώρο σε ένα υπέροχο **all-day bar**, που θα γίνει σημείο αναφοράς στη βραδινή (και όχι μόνο) διασκέδαση μιας ολόκληρης πόλης, τότε το **Mob** θα το κατακτούσε διά περιπάτου. Οι κάτοικοι της περιοχής σίγουρα θυμούνται το ερείπιο που για περισσότερα από 15 χρόνια ρήμαζε σε έναν από τους κεντρικότερους δρόμους της Δράμας. Η ομάδα του Mob πήρε το κτήριο, εξήλωσε τα πάντα –κυριολεκτικά– και λίγες μέρες πριν από τα Χριστούγεννα του 2023 έδωσε στη Δράμα κάτι διαφορετικό: ίσως **τον ωραιότερο χώρο διασκέδασης**.

Αυτό μπορείς να το διαπιστώσεις εύκολα, με την πρώτη ματιά. Η **πέτρα**, το **ξύλο** και το **μέταλλο** συνδυάζονται αρμονικά σε κάθε γωνιά. Αν σηκώσεις το κεφάλι σου προς τα πάνω, θα αντικρίσεις μια **ξύλινη οροφή** που σε συνδέει με το παρελθόν του χώρου. Αν όμως κοιτάξεις στους τοίχους, θα δεις το **μοντέρνο**. Ο κόκκινος ήλιος με τα μπαμπού ή το πρόσωπο μιας γυναίκας σου φέρνουν κάτι από Ιαπωνία.

Το κατάστημα είναι ανοιχτό από **το πρωί**, για να απολαύσεις τον πρώτο καφέ της ημέρας, **μέχρι τη μιάμιση το βράδυ**, όταν θα ρουφάς την τελευταία γουλιά από ένα Νεγκρόνι. Ανάλογα με την ώρα (και την εποχή), δεν υπάρχει κάτι καλύτερο από το να καθίσεις στο μικρό μπαλκονάκι (που χωράει μετά βίας δύο τραπέζια), να πίνεις τον καφέ ή το ποτό σου και να βλέπεις τον κόσμο να σουλατσάρει στους δρόμους της Δράμας.

Σε ό,τι έχει να κάνει με τον καφέ, θα γράψουμε μόνο δύο λέξεις: **specialty coffee**. Οπότε, ξέρετε τι να περιμένετε... Στεκόμαστε στα **κοκτέιλ** και γενικότερα στην ιδέα του **fine drinking**. Κατ' αρχάς, θα λατρεύσετε **το μεγάλο μπαρ με την ξύλινη επιφάνεια**, απ' όπου μπορείς να θαυμάζεις τη **φωτιζόμενη προθήκη με τα ποτά**. Όταν πιάσεις τον κατάλογο με τα κοκτέιλ, θα πάρεις και την απάντηση για την ονομασία του all-day bar. **Κάθε signature κοκτέιλ έχει την ονομασία κινηματογραφικών (και όχι μόνο) μαφιόζων**: Κορλεόνε, Πάμπλο, Τόνι Μοντάνα, The Goodfellas, Boris the Blade και πάει λέγοντας... Καθένας έχει και την ατάκα του. Ποιος δεν φέρνει στον νου του τον Μάρλο Μπράντο να λέει «I will make him an offer he can't refuse»; Συνδυάστε όλα τα παραπάνω με ένα **πάρτι** ή με **hip hop** και **alternative** ήχους όσο περνάει η ώρα. Τι άλλο θέλετε; **☉**



**Info:** Mob, Γεωργίου Παπανδρέου 31, Δράμα. Τ. 25210 57 184. Στο Instagram: mob\_co\_



Σκανάρτε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί, για να ακολουθήσετε το Mob στο Instagram:



Σκανάρετε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί, για να ακολουθήσετε το Le Fondant στο Instagram:



## Στο Le Fondant, σε ένα στενό της Δράμας, κρύβεται ένας αληθινός «ναός» της γαλλικής ζαχαροπλαστικής τέχνης

Μια φορά κι έναν καιρό, πριν από πολλά χρόνια, ο **Γιάννης Παρασιδής** ολοκλήρωσε τις σπουδές του στο Τμήμα Οικονομικών Επιστημών του ΑΠΘ. Σύντομα ωστόσο διαπίστωσε ότι δεν ήθελε να περάσει την υπόλοιπη επαγγελματική ζωή του ανάμεσα σε αριθμούς. Έτσι, αποφάσισε να ακολουθήσει την καρδιά του και να φοιτηθεί σε σχολή μαγειρικής.

Ολοκληρώνοντας τις σπουδές του, έκανε μια πολύ έξυπνη επιλογή: **βρήκε τις διευθύνσεις των εκατό καλύτερων εστιατορίων διεθνώς και έστειλε μείλ, ζητώντας εργασία.** Του απάντησαν τρία: **δύο στη Βιέννη και ένα στο Στρασβούργο (με δύο αστέρια Michelin!),** στο οποίο και αποφάσισε να πάει. Εκεί ήρθε σε επαφή με την **υψηλή γαστρονομία** και γνώρισε την τέχνη της **σοκολάτας** και των **μακαρόν.** Αφού προηγουμένως πέρασε αρκετά χρόνια δουλεύοντας εκτός και εντός συνόρων, αποφάσισε, **με το που επέστρεψε μόνιμα στη Δράμα,** να αρχίσει **να πειραματίζεται στο σπίτι του, φτιάχνοντας σοκολατάκια,** τα οποία δοκίμαζαν οι φίλοι του. Οι κριτικές τους άγγιζαν τα όρια του **διθύραμβου.** Η απόφαση είχε πια ληφθεί...

Κάπως έτσι γεννήθηκε το **Le Fondant.** Το πρώτο διάστημα λειτουργούσε αποκλειστικά ως εργαστήριο χειροποίητης σοκολάτας, με δημιουργίες που μπορούσαν να απογειώσουν τις αισθήσεις – και όχι μόνο τη γεύση, καθώς οι θεματικές δημιουργίες του για τα Χριστούγεννα ή για το Πάσχα ήταν, ταυτόχρονα, οπτική απόλαυση. Χάρη στο **πάθος της δημιουργίας** και την **άριστη ποιότητα των πρώτων υλών,** η φήμη του καταστήματος ξεπέρασε πολύ γρήγορα τα στενά όρια του νομού. Λίγο αργότερα, στη γκάμα των προϊόντων του προστέθηκαν τα **μακαρόν,** που έμελλε να γίνουν το **σήμα κατατεθέν** του καταστήματος. Δεν θα ήταν υπερβολή να αναφέρει κάποιος ότι **τα μακαρόν του Le Fondant**



**άνετα θα μπορούσαν να αναμετρηθούν με αυτά ενός ζαχαροπλαστείου στην Αλσατία.**

Το μοναδικό «κλασικό» γλυκό που θα βρείτε στο ζαχαροπλαστείο είναι το **προφιτερόλ,** που παρασκευάζεται με **αφράτα γαλλικά σουδάκια, αυθεντική κρέμα ζαχαροπλαστικής με φυσικά βανίλια Μαδαγασκάρης και βελουδίνη κρέμα σοκολάτας (γάλακτος ή μαύρη).**

**Για το τέλος, αφήσαμε το καλύτερο,** ειδικά τώρα που καλοκαιρίασε και οι θερμοκρασίες «τραβούν» κάτι κρύο και γευστικό. **Το τζελάτο με τη βελουδίνη υφή** παρασκευάζεται με **αυθεντικές ιταλικές συνταγές και κορυφαίες πρώτες ύλες από παραγωγούς απ' όλη την Ελλάδα.** Αξίζει να σημειωθεί ότι κυριολεκτικά **τα πάντα γίνονται στο εργαστήριο – από την παστερίωση των φρούτων μέχρι το καβούρδισμα των ξηρών καρπών και το άλεσμά τους σε πετρόμυλο.** Δεν είναι τυχαίο ότι **το Le Fondant αποτελεί την κορυφαία επιλογή σε γλυκό. ☉**



**Info:** Le Fondant, Αδριανουπόλεως 26, Δράμα. Τ. 25214 00 381.  
**Στο Ίντερνετ:** <https://www.lefondant.gr> **Στο Facebook:** Le fondant  
**Στο Instagram:** Le.fondant

Στην 9η Δραμοινογνωσία

# Τι θα δούμε πού & πότε

Ποιες δράσεις και εκδηλώσεις περιλαμβάνει η φετινή διοργάνωση.

## ΣΑ 11.05

Τοπικό διαμέρισμα Χωριστής,

10:00-13:00: Κέντρο Ερμηνείας Οίνου και Αποσταγμάτων Δράμας.

Δήμος Παρανεοστίου, τοπικό διαμέρισμα Νικηφόρου, 18:30-21:00:

Υπαιθριο εργαστήρι φυσικής, γυμνάσιο & λυκειακές τάξεις Νικηφόρου. Τα πειράματα έχουν σχέση με βαρύτητα, ήχο και επιτάχυνση.

Κεντρική πλατεία Δράμας, 19:00-21:30:

Μουσική εκδήλωση του δήμου Δράμας με την Ελένη Βιτάλη.

«Αίγλη», 21:30: Ποντιακό ξεφάντωμα με τον Κώστα Αμοιρίδη.

## KY 12.05

Τοπικό διαμέρισμα Χωριστής,

10:00-18:00: Κέντρο Ερμηνείας Οίνου και Αποσταγμάτων Δράμας.

Κεντρική πλατεία Δράμας,

19:00-21:30: Παραδοσιακό γλέντι με ποντιακούς πολιτιστικούς συλλόγους.

Σιδηροδρομικός σταθμός Δράμας,

20:00-21:30: «Μαμα Μία». Σε συνεργασία με τον θεματικό αντιπεριφερειάρχη Κοινωνικής Πολιτικής της περιφέρειας ΑΜΘ, γιορτάζουμε την Ημέρα της Μητέρας με ένα White Party. Λευκοί οίνοι από τα οινοποιεία της Δράμας και λευκά τριαντάφυλλα για τις εορτάζουσες.

## ΔΕ 13.05

Τα οινοποιεία του νομού είναι επισκέψιμα για ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες από τις 10:00 έως τις 15:00 (κατόπιν τηλεφωνικού ραντεβού).

Τοπικό διαμέρισμα Χωριστής,

10:00-18:00: Κέντρο Ερμηνείας Οίνου και Αποσταγμάτων Δράμας.

Κεντρική πλατεία Δράμας,

19:00-21:30: Εκδήλωση με τοπική παραδοσιακή μουσική από πολιτιστικούς συλλόγους.

«Αίγλη», 21:00: Ρεμπέτικη μουσική εκδήλωση με τους «Άτακτους».

## ΤΡ 14.05

Τα οινοποιεία είναι επισκέψιμα για ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες από τις 10:00 έως τις 15:00 (κατόπιν τηλεφωνικού ραντεβού).

Κεντρική πλατεία Δράμας, 09:00-13:00:

Ενημερωτική εκδήλωση του Συλλόγου Διαβητικών ν. Δράμας για τον σακχαρώδη διαβήτη, με διανομή εντύπου υλικού. Παράλληλα, η πρόεδρος του συλλόγου (και ζωγράφος), Πόλυ Τορούνογλου, θα ζωγραφίζει ένα έργο για τα Δραμοινογνωσία 2024.

Τοπικό διαμέρισμα Χωριστής, 10:00-13:00: Κέντρο Ερμηνείας Οίνου και Αποσταγμάτων Δράμας.

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, 10:00-13:00: Εκπαιδευτικό σεμινάριο «Βασικές αρχές οινογνωσίας» σε συνεργασία της ΕΝΟΑΒΕ με το Επιμελητήριο Δράμας. Ομιλήτρια: Μαρία Δήμου (προσέλευση ως τις 09:45). ☉



Δείτε το υπόλοιπο πρόγραμμα της φετινής Δραμοινογνωσίας σκανάροντας με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί:



Veg. Contest 2024  
-Thessaloniki-

Η Γαστρονομία της πόλης αλλάζει!

Σας προσκαλούμε να δοκιμάσετε και να αξιολογήσετε τα χορτοφαγικά πιάτα που συμμετέχουν στα παρακάτω επιλεγμένα εστιατόρια:

Agora ouzeri  
Canteen All day Bar Restaurant  
Falafel Taste Middle East  
Feyrouz SKG  
Handwich  
Koru Inspired Cuisine  
Merry Berry  
Negrofonte  
Oval  
Rediviva cucina povera  
Rosticceria di Salonicco  
Roots  
Rubiks  
Ακαδημία art restaurant  
Απέναντι από τα Κάστρα  
Άσπρο Δέντρο  
Βαρύ πέπони  
Ζύθος Λαδάδικα  
Ζύθος Ντορέ  
Κάνουλα  
Μεζέ Μεζέ  
Νικηφόρος  
Ντάνγκαρα  
Ο Λουτρός  
Το μανιτάρι



SCAN TO SEE THE RESTAURANTS

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΟΡΤΟΦΑΓΩΝ - HELLASVEG

W: [www.hellasveg.gr](http://www.hellasveg.gr) | E: [info@hellasveg.gr](mailto:info@hellasveg.gr)

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



citymag

EPT E



# The Good Life

...ή πώς να κάνετε πιο ωραία τη ζωή σας τον Μάιο

## Από το 2004,

κάθε Μάιο «**Διαβάζουμε βιβλία, μοιραζόμαστε ιδέες!**» στη μεγάλη γιορτή του βιβλίου, που φέτος θα πραγματοποιηθεί από τις **16** ως τις **19 Μαΐου**, στο **Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο της ΔΕΘ-Ηελεχρο**. Ακόμη πιο πλούσια σε διεθνείς συμμετοχές και σημαντικές πρωτοβουλίες για συγγραφείς, αλλά και επαγγελματίες του βιβλίου, με τιμώμενο το εμιράτο της Σάρτζα (ΗΑΕ), η **ΔΕΒΘ 2024** υπόσχεται μια μοναδική εμπειρία για το αναγνωστικό κοινό, τους μικρούς και μεγάλους φίλους της ελληνικής και της παγκόσμιας λογοτεχνίας.

Με συμμετοχές απ' όλον τον κόσμο που ξεπερνούν κάθε προηγούμενο, με περισσότερους από **40 ξένους συγγραφείς από 18 χώρες** και προσκεκλημένους **50 κορυφαίους επαγγελματίες από τον χώρο του βιβλίου**, με τη συμμετοχή της πλειοψηφίας των **ελλήνων εκδοτών, συγγραφέων και ανθρώπων του πνεύματος και του πολιτισμού**, η 20ή Διεθνής Έκθεση Βιβλίου Θεσσαλονίκης παρουσιάζει ένα πολυδιάστατο πρόγραμμα, δημιουργώντας μια μεγάλη κοινότητα που την ενώνει όχι μόνον η αγάπη για το βιβλίο, αλλά και η διάθεση διαλόγου, συνεργασίας και ανάδειξης των σύγχρονων προβληματισμών.

## ΔΕΒΘ και διαπολιτισμικός διάλογος

Με πολύ σημαντικές για τη χώρα μας διεθνείς συνεργασίες και προγράμματα που διαρκώς διευρύνονται, με τιμώμενη τη **Σάρτζα** (να γεφυρώνει μέσω των βιβλίων τον **ελληνικό με τον αραβικό πολιτισμό**), με **εκδηλώσεις και δράσεις** με ανθρώπους και φορείς από τον χώρο του βιβλίου, των τεχνών, του πολιτισμού και της επιστήμης, **φεστιβάλ και συναντήσεις, διάλογο και σύγχρονους προβληματισμούς**, η 20ή Διεθνής Έκθεση Βιβλίου Θεσσαλονίκης αποτελεί, ουσιαστικά, μια **πλατφόρμα διαπολιτισμικού διαλόγου και συμπερίληψης**.

## Συγγραφείς του κόσμου στη Θεσσαλονίκη

Σημαντικοί **ξένοι συγγραφείς** επισκέπτονται και αυτήν τη χρονιά τη Διεθνή Έκθεση Βιβλίου Θεσσαλονίκης, σε συνεργασία με τους **έλληνες εκδότες** και τα **μορφωτικά ινστιτούτα**. Διακεκριμένοι, πολυτάλαντοι, ανήσυχια πνεύματα από πολλές διαφορετικές χώρες και τομείς μοιράζονται με το κοινό την οπτική τους για τον κόσμο.

Μεταξύ αυτών, ο βραβευμένος ιταλός συγγραφέας **Φάμπιο Στάσι** (εκδόσεις **Ίκαρος**), η Ισλανδή **Ίρσα Σιγκουρδανντότιρ** με τα αστυνομικά της μυθιστορήματα (εκδόσεις **Μεταίχμιο**), ο δημοφιλής για τα ψυχολογικά του θρίλερ **Σεμπάστιαν Φίτζεκ** από τη Γερμανία και ο ιταλός συγγραφέας

# DEBΘ 20<sup>η</sup>



Με συμμετοχές απ' όλο τον κόσμο που ξεπερνούν κάθε προηγούμενο, η 20ή Διεθνής Έκθεση Βιβλίου Θεσσαλονίκης παρουσιάζει ένα πολυδιάστατο πρόγραμμα, δημιουργώντας μια μεγάλη κοινότητα που την ενώνει όχι μόνον η αγάπη για το βιβλίο, αλλά και η διάθεση διαλόγου, συνεργασίας και ανάδειξης των σύγχρονων προβληματισμών.

αστυνομικών βιβλίων **Κάρλο Λουκαρέλι** (εκδόσεις Διόπτρα). Ο **Ζουφί Λιβανελί**, ο γνωστότερος τούρκος μουσικοσυνθέτης (και εξαιρετικά αγαπητός στην Ελλάδα), έρχεται επίσης στη Θεσσαλονίκη, μαζί με τα βιβλία του (εκδόσεις Πατάκη).

Με τη συνεργασία του **Γαλλικού Ινστιτούτου Θεσσαλονίκης** συναντάμε τον **Ζιλ Λεγκαρντινιέ** με το βιβλίο του «**J'ai encore menti!**»/«**Πάλι ψέματα είπα!**» (éditions Flammarion, εκδόσεις Πατάκη) και την **Καμίγ Λοράνς** με το βιβλίο της «**Fille**»/«**Κορίτσι**» (éditions Gallimard, εκδόσεις Μεταίχμιο), ενώ στην **Παιδική Γωνιά** θα βρίσκεται ο γάλλος εικονογράφος **Μπενζαμέν Στρικλέρ**.

Το **Goethe-Institut Thessaloniki**, σε συνεργασία με τις εκδόσεις **Κλειδάριθμος**, φέρνουν από τη Γερμανία τη μπέστσέλερ συγγραφέα της «**Ημέρας της Μητέρας**», **Νέλε Νόιχάους**, και επίσης, σε συνεργασία με τις εκδόσεις **Ενύπνιο**, τον συγγραφέα **Μπιγιρν Κούλιγκ** με τη «**Γλώσσα του Γιβραλτάρ**», ενώ ο γερμανός συγγραφέας **Βιλ Γκμέλινγκ** θα συναντήσει τους μικρούς του φίλους στην παιδική γωνιά.

Μαζί μας θα έχουμε και τέσσερις συγγραφείς που έχουν αποσπάσει το **Βραβείο Λογοτεχνίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (EUPL)**: τους **Μαρτίνα Βίνταϊτς** (Κροατία, 2023), **Μαρέντε ντε Μουρ** (Ολλανδία, 2014), **Μπιάνκα Μπέλοβα** (Τσεχία, 2017) και **Τζιοβάνι Ντοτσινί** (Ιταλία, 2019).

Η ισπανίδα συγγραφέας και διευθύντρια του **Ινστιτούτου Θερβάντες** στην Ελλάδα, **Πιλάρ Τένα**, παρουσιάζει το πρώτο βιβλίο της στα Ελληνικά και, σε συνεργασία με το **Etxepare Basque Institute** και τις εκδόσεις **Βακχικόν**, θα γνωρίσουμε από κοντά τη βασκα ποιήτρια **Λέιρε Μπιλιμπάο**.

Γνωρίζουμε «**Τα Βαλκάνια από μέσα και από έξω**» με τους **Μαρίγια Ντεγιάνοβιτς** και **Ντένις Σκόφιτς** (εκδόσεις **Θράκα**), αλλά και την ιρλανδική ποίηση, με τους ποιητές **Λούις ντε Πάορ** και **Μπίντι Τζένκινσον** και τον ανθολόγο και μεταφραστή **Κέβιν Άντερσον**, σε συνεργασία των εκδόσεων **Βακχικόν** με το **Culture Ireland**.

Η **Ρέα Κρτσμάροβα** (νέα, αλλά ήδη διάσημη αυστριακή συγγραφέας και εξαιρετική σοπράνο) θα κάνει μια διαδραστική παρουσίαση του βιβλίου της «**Monstrosa**», συνοδεία κοντραμπάσου, σε συνεργασία της **αυστριακής πρεσβείας** και του **αυστριακού προξενείου**.

Η **Χίλα Μπλουμ**, από τις δημοφιλέστερες συγγραφείς του Ισραήλ, θα είναι επίσης μαζί μας με το «**Πώς να αγαπάς την κόρη σου**», όπως και η **Κάρα Χόφμαν**, που ζει μεταξύ Αθήνας και Νέας Υόρκης, με τους «**Κράχτες**» της (εκδόσεις **Gutenberg**). Η **Μαρία-Κινούκο Φουκάμι**,

γεννημένη στην Ιαπωνία, κάνει με τη «**Συμφιλίωση**» ένα ταξίδι στις θρησκείες του κόσμου (εκδόσεις **Έαρ**), ενώ ο διακεκριμένος αστροφυσικός **Λουτσιάνο Ρετζόλα** («**Η Ακαταμάχητη Έλξη της Βαρύτητας**», εκδόσεις **Σοφία**) μάς καλεί σε ένα συναρπαστικό ταξίδι στον κόσμο της φυσικής της βαρύτητας και μοιράζεται μαζί μας την πρώτη εικόνα μιας υπερμεγέθους μαύρης τρύπας.

## Τιμώμενη χώρα, το εμιράτο της Σάρτζα

Τιμώμενη για το 2024 είναι η **Σάρτζα**, ένα από τα επτά εμιράτα και πνευματικό κέντρο του **ομοσπονδιακού κράτους των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων (ΗΑΕ)**. Την οργάνωση της συμμετοχής έχει αναλάβει η **Sharjah Book Authority**, με πρωταρχικό στόχο αφενός την **ανάπτυξη ενός ουσιαστικού πολιτιστικού διαλόγου** μεταξύ των δύο χωρών στη σημερινή εποχή και αφετέρου την **ανάδειξη των ιστορικών δεσμών που μας ενώνουν από την αρχαιότητα**. Το πρόγραμμά της περιλαμβάνει **συναντήσεις** της νεότερης γενιάς ελλήνων και αράβων λογοτεχνών και ποιητών, **πάνελ** για το γυναικείο μυθιστόρημα και τον κοινωνικό του ρόλο στα Εμιράτα και στην Ελλάδα, **συζητήσεις** για την τέχνη του διηγήματος, τους πολιτιστικούς δεσμούς του ελληνικού και του αραβικού πολιτισμού, αλλά και για την επίδραση της ελληνικής φιλοσοφίας στη σύγχρονη αραβική και ελληνική λογοτεχνία.

Σε επαγγελματικό επίπεδο, **λαμβάνονται πρωτοβουλίες που διευκολύνουν τους εκδότες εκατέρωθεν στην αγορά δικαιωμάτων, μετάφρασης και έκδοσης βιβλίων**. Ήδη έχουν μεταφραστεί στα Ελληνικά δέκα βιβλία σύγχρονων αράβων συγγραφέων, που θα βρίσκονται στη Θεσσαλονίκη. Στόχος είναι η μετάφραση, αντιστοίχως, ελληνικών βιβλίων στα Αραβικά.

Παράλληλα, θα υλοποιηθούν **εργαστήρια, προβολές, μουσικές εκδηλώσεις, συνεργασίες** και εκθέσεις με εικονογράφους των δύο χωρών, αλλά και μια σημαντική **συνεργασία** με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο. **Εργαστήρια για παιδιά, προβολές και μουσικές εκδηλώσεις** θα υλοποιηθούν αμέσως μετά τη ΔΕΒΘ και **στην Αθήνα**, σε συνεργασία με το **Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών** και με τον **δήμο Αθηναίων**. **Ο**



**Info:** Η 20η Διεθνής Έκθεση Βιβλίου Θεσσαλονίκης θα λειτουργήσει από την ΠΕ 16 ώς την ΚΥ 19.05. Ημέρες και ώρες λειτουργίας: ΠΕ 16.05: 15:00-21:00. ΠΑ 17 & ΣΑ 18.05: 10:00-22:00. ΚΥ 19.05: 10:00-21:00. Επισκέψεις σχολείων: ΠΕ 16 & ΠΑ 17.05, 09:00-14:00. Είσοδος ελεύθερη.

# ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΤΣΙΦΟΣ: «Η ΓΡΑΦΗ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΟΛΥΤΙΜΟΤΕΡΟ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟ ΥΛΙΚΟ ΜΑΣ»

Φιλολόγος, δημοσιογράφος, διευθυντής στην Ένωση Συντακτών Μακεδονίας-Θράκης, με πολύ ενδιαφέρουσα θητεία (και) στην κριτική του βιβλίου και επιμελητής εκδόσεων, ο Γιάννης Κοτσίφος μοιάζει να θέλει να παίρνει τον χρόνο του πριν παρουσιάσει ένα καινούργιο βιβλίο. Ο χρόνος, η περίπλοκη σχέση μας με τη γραφή, το αστικό τοπίο και οι σχέσεις των ανθρώπων μέσα σ' αυτό, η προσωρινή οικειότητα με τόπους, χώρους και σημεία, εικόνες και τοπόσημα, η ενατένιση στον έξω κόσμο και, την ίδια ώρα, σ' αυτό που συμβαίνει εντός μας συνθέτουν ένα ποιητικό έργο στοχαστικό, το οποίο μπορεί να διαβαστεί ίσως και ως μια ιστορία.

Πώς βρίσκεστε στον κόσμο της ποίησης; Κάποιος ίσως έκανε τη σκέψη πως, λόγω της πορείας σας ως επιμελητή, η πεζογραφία είναι ο «χώρος» σας. Έχετε, εξάλλου, μιλήσει κι εσείς για τη συνομιλία «με το λεξιλόγιο των άλλων». Ο κόσμος της πεζογραφίας, της μυθιστοριογραφίας, πέρα από την αναγνωστική εμπειρία, μου είναι πράγματι πολύ οικείος με έναν τεχνικό, θα έλεγα, τρόπο. Έχοντας φροντίσει τη γλώσσα, αλλά πολλές φορές και τη δομή, το περιεχόμενο πολλών μυθιστορημάτων, μπορώ πια να βαδίσω σε αυτόν τον κόσμο με το προνόμιο να κρατώ τον χάρτη και να επαληθεύω ή να βελτιώνω τις διαδρομές του. Δίχως χάρτη, όμως, δεν έχω προς τα πού να βαδίσω. Οι επιμέλειες είναι πράγματι μια διαρκής συνομιλία με τη γλώσσα των άλλων, για την οποία, μάλιστα, πρέπει να εγκαταλείψεις το δικό σου αλφάβητο. Η ποίηση, από την πρώτη στιγμή που πίστεψα ότι μπορώ να παραγάγω ένα πρωτογενές λογοτεχνικό κείμενο, ήταν η μόνη περιοχή του λόγου όπου μπορούσα να διεκδικήσω το δικαίωμα στη χρήση ενός αλφάβητου προσωπικού και να μάθω να βαδίζω δίχως χάρτη. Βέβαια, προς όλα, μα όλα αυτά η αφετηρία και το τέλος είναι πάντοτε η ανάγνωση.

Από την άλλη, σκέφτομαι –και πάρα το γεγονός ότι μας αρέσει να σκεφτόμαστε την Ελλάδα ως τη χώρα των ποιητών– πως η ποίη-

ση μας ξεβολεύει, απαιτεί, είναι πυκνή, είναι αινιγματική. Έχουμε, ίσως, απομακρυνθεί από αυτήν; Αν, βέβαια, υποθέσουμε ότι ήμασταν και ποτέ τόσο κοντά της... Νομίζω ότι απαιτεί μεγαλύτερη άσκηση στην ανάγνωση... Αλλά, πρώτα απ' όλα, πολλή επιμονή, για να απομακρυνθεί κάποιος από την κατά κανόνα τραυματική εμπειρία της σχολικής προσέγγισης, που μπορεί να την απομαγεύσει για πάντα στα μάτια των μελλοντικών αναγνωστών ή να την περιβάλλει με μια ρητορική που τη μυθοποιεί ως γραφή κρυπτική, σκοτεινή, ακατανόητη και άλλα παρόμοια, και βέβαια, εντέλει, τη γραφικοποιεί. Νομίζω ότι το πρώτο εμπόδιο υψώνεται εκεί, στην εκπαιδευτική πράξη – με εξαιρέσεις, βέβαια. Ύστερα είναι ο καθένας μόνος του... Κι έχεις να διανύσεις όλον τον δρόμο προς τα πίσω.

Για να πάρω ένα παράδειγμα της δικής μου νεότητας: όλοι θεωρούσαν λογικό να έχεις, ας πούμε, στην παραλία το «Εκκρεμές του Φουκώ» του Ουμπέρτο Έκο, αλλά, αν κρατούσες τα ποιήματα του Σεφέρη, κάποιος θα βρισκόταν να σε ειρωνευτεί. Αυτή η «νομιμοποίηση» της ανάγνωσης ποίησης είναι ένα διαχρονικό στοίχημα. Ακόμη και σήμερα, με τον εκδημοκρατισμό της γραφής και με όλη την ορατότητα που μπορεί να έχει η ποίηση στον κόσμο της ψηφιακής επικοινωνίας, είναι μεγάλη η αμηχανία για το πώς εντάσσει στην κοινότητα των αναγνωστών της. Η ταυ-

τότητα του αναγνώστη πεζογραφίας περνάει παντού, το διαβατήριο του αναγνώστη ποίησης το ελέγχουν με μεγεθυντικό φακό πολλοί: δημιουργοί, κριτικοί, άλλοι αναγνώστες...

Πολλοί έχουν εντοπίσει «αφηγηματικότητα» στην ποίησή σας, κυρίως στο «Μυθιστόρημα του δειπνού». Τα ποιήματα εμφανίζονται με επιλεγμένη σειρά και μοιάζει πράγματι να αφηγούνται μια ιστορία. Πρόσωπα κατονομάζονται, τα ονόματά τους προφανώς έχουν σημασία. Κάνει κάποιος τη σκέψη ότι μοιάζουν με χαρακτήρες κάποιου διηγήματος ή ακόμη και μυθιστορηματος; Έμαθα πρόσφατα από τον Νίκο Δαβέττα πως ο Μίλτος Σαχτούρης επέμενε ότι τα ποιήματα πρέπει να έχουν πάντοτε ένα «στόρι». Χάρηκα πολύ, είναι πεπειθεισή μου αυτό και σταθερή επιδίωξή μου. Ταυτόχρονα, λειτουργεί ως ένα αποτελεσματικό φράγμα στην πλημμύρα της κενολογικής ρητορείας και της, τάχα, λυρικής αισθηματολογίας, που παρουσιάζεται τόσο συχνά πια ως ποιητική γραφή.

Τα ποιήματα στο «Μυθιστόρημα του δειπνού» δουλεύτεκαν και με όρους προετοιμασίας ενός μυθιστορηματος. Τα πρόσωπα έχουν το βιογραφικό τους, κάποια έρχονται από παλαιότερα ποιήματα και έχουν πια γεράσει, υπάρχει μια συνομιλία των κειμένων μεταξύ τους, που σε πεζογραφικό επίπεδο θα αντιστοι-



χούσε σε σχήμα πλοκής – και, βέβαια, όλα τους έχουν έναν αφηγηματικό πυρήνα, περιέχουν, μικρογραφικά έστω, μια ιστορία. Ελπίζω πως χάρη σ' αυτήν λένε και περισσότερα απ' όσα αφηγούνται.

Έχετε την αντίληψη πως, μετά από μια –ψευδεπίγραφη, ίσως– κυριαρχία της εικόνας η γραφή έχει επιστρέψει; Ποιος μπορεί να είναι ο χαρακτήρας αυτής της επιστροφής; Η γραφή είναι το πολυτιμότερο κοινόχρηστο υλικό μας. Και στον ψηφιακό κόσμο, που ολοένα και περισσότερο γίνεται ο «τόπος» μας, παράγουμε πολύ περισσότερη γραφή απ' όσο νομίζουμε. Ενώ πέρα από τα επαγγέλματά μας, για λόγους προσωπικούς, πρακτικούς βέβαια τις πιο πολλές φορές, αλλά όχι σπάνια και από ανάγκη που μοιάζει με λογοτεχνική και με φροντίδα που μοιάζει λογοτεχνική επίσης. Διαλέγουμε ένα emoticon όπως θα διαλέγαμε ένα επίρρημα, και όσο πιο

πολύ επικοινωνούμε έτσι τόσο περισσότερο, ανεπαισθήτως έστω, καταλαβαίνουμε την ανάγκη της λέξης. Γράφουμε όμως – γράφουμε πολύ, τακτικά, επίμονα, όταν μας πιέζει η ανάγκη.

Η πρόσκαιρη οικειότητα του ανοίκειου τόπου μοιάζει να σας αφορά. Θυμάμαι ότι είχα σκεφτεί κάποιους από τους στίχους σας, όταν είδα και πάλι τη σκηνή όπου η ηρωίδα της ταινίας «Χαμένοι στη μετάφραση» κάθεται μπροστά σε ένα παράθυρο ξενοδοχείου, κοιτώντας έξω... Αν ποιήματά μου παραπέμπουν σε κινηματογραφικά πλάνα –και μάλιστα μιας εμβληματικής ταινίας– χαιρόμαι ιδιαίτερα... Με απασχολεί πολύ η συνθήκη της δημόσιας μοναχικότητας. Να είσαι παρών, αλλά με τους δικούς σου όρους, να είσαι παρών και ίσως να λείπεις, επειδή οι δεσμοί σου με το περιβάλλον είναι συγκυριακοί, εύ-

θραυστοι και τους καθορίζεις, μάλιστα, ο ίδιος σε μεγάλο βαθμό. Αλλάζεις δρόμο, ας πούμε, ή τραβάς την κουρτίνα στο παράθυρο του ξενοδοχείου. Όλοι οι τόποι που γίνονται προσώρας τόποι σου, αλλά δίχως διεκδικήσεις, είναι μια ιδανική ιδιωτική περιοχή για να αναζητήσεις με εντιμότητα αυτό που σε συγκινεί και τα λόγια για να το διατυπώσεις.

Μήπως αυτό το «έξω» είναι τελικά και μια ενατένιση, μια διερεύνηση του «μέσα»; Ακριβώς, ακριβώς αυτό! Είναι μια ιδανική συνθήκη, που δεν τη στήνεις όμως εργαστηριακά, υφίσταται, είναι πραγματική και σε υποδέχεται. Είναι στο χέρι σου πώς θα την αξιοποιήσεις. Οι «ήρωες» των ποιημάτων μου είναι όλοι αντιμέτωποι με παραλλαγές αυτής της συνθήκης. Άλλοι κάπως την αξιοποιούν, άλλοι μένουν αμήχανοι εντός της.

Πόλεις, τοπόσημα, λεωφόροι, σταθμοί εξυπηρέτησης, ξενοδοχεία, εστιατόρια... Συνθέτουν την επικράτεια αυτής της εφήμερης οικειότητας. Μεταδίδουν όμως και μια αίσθηση ελευθερίας.

Μήπως σε αυτές τις ετεροτοπίες η ελευθερία είναι εφικτή; Κάπως απαισιόδοξα, θα έλεγα ότι μόνο σ' αυτές είναι εφικτή μια γνήσια, έστω προσωρινή, ελευθερία. Από την άλλη, η λογοτεχνία είναι ο τόσο γενναϊόδωρα διαθέσιμος τρόπος για να αναζητήσεις τέτοιες επικράτειες – και μάλιστα όσο συστηματικότερα το κάνεις τόσο πιο πολύ σε ανταμείβει. Αυτό νομίζω ότι ακούγεται πιο αισιόδοξο. Και μάλλον είναι κιόλας...

Τελικά, ποιο είναι το μυθιστόρημα στο «Μυθιστόρημα του δείπνου»; Και ποιοι το γράφουν;

Είναι ένα κείμενο εν προόδω, ένας ωκεανός αεικίνητης γραφής με υποδοχή το αδηφάγο ψηφιακό νέφος και συγγραφέα καθέναν από εμάς, που στέλνει ακόμη ένα απόσπασμα λόγου, που μπορεί να είναι αδιάφορο ή σπαρακτικό. Κανένας μας δεν θα διαβάσει οποιαδήποτε εκδοχή αυτού του αόρατου μυθιστορήματος, που δεν ολοκληρώνεται ποτέ και δεν μένει ούτε δευτερόλεπτο το ίδιο, έτσι όπως προσθέτουμε εν αγνοία μας μια μικρή ή μεγάλη στροφή στην πλοκή του ή στέλνουμε τους ήρωές του μακριά μας από τη μία στιγμή στην άλλη. Ή, βέβαια, το εγκαταλείπουμε ξαφνικά εμείς, όταν γινόμαστε «οι απόντες απ' το δείπνο». Τα ποιήματα στο «Μυθιστόρημα του δείπνου» είναι νεύματα έκκληξης μπροστά σ' αυτήν την πολυπλοκότητα, η παραδοχή του διαρκούς αιφνδιασμού ότι είμαστε μέρος της, αλλά και η παρηγοριά που μπορεί να προσφέρει αυτή η επίγνωση. ●

**«Τα ποιήματα στο 'Μυθιστόρημα του δείπνου' δουλεύτηκαν και με όρους προετοιμασίας ενός μυθιστορήματος. Τα πρόσωπα έχουν το βιογραφικό τους, κάποια έρχονται από παλαιότερα ποιήματα και έχουν πια γεράσει, υπάρχει μια συνομιλία των κειμένων μεταξύ τους, που σε πεζογραφικό επίπεδο θα αντιστοιχούσε σε σχήμα πλοκής – και, βέβαια, όλα τους έχουν έναν αφηγηματικό πυρήνα, περιέχουν, μικρογραφικά έστω, μια ιστορία. Ελπίζω πως χάρη σ' αυτήν λένε και περισσότερα απ' όσα αφηγούνται» λέει, μιλώντας στο Citymag για το καινούργιο του βιβλίο, «Το μυθιστόρημα του δείπνου», ο Γιάννης Κοτσιφός.**



**Info:** Η ποιητική συλλογή του Γιάννη Κοτσιφού «Το μυθιστόρημα του δείπνου» κυκλοφορεί από τις Εκδόσεις Κριτική.

Ειδήσεις, προϊόντα, τάσεις, αγορά, χώροι: σε κάθε τεύχος, κυκλοφορούμε στη Θεσσαλονίκη (και όχι μόνο), δοκιμάζουμε και σας προτείνουμε τα καλύτερα.

Γράφουν  
οι Hungry Cookies



Μαύρο Δάσος grill house

## Λιχουδιές δίπλα στο ποτάμι

Μια πολύ όμορφη (και ιαματική, για όσους το επιθυμούν) εκδρομή σε κοντινή απόσταση από τη Θεσσαλονίκη (περίπου μία με μιάμιση ώρα) είναι στα Λουτρά Πόζαρο, στην Αριδαία, με πολλές και καλές επιλογές για φαγητό στην ευρύτερη περιοχή.

Το **Μαύρο Δάσος** είναι μία από αυτές τις επιλογές. Βρίσκεται στο χωριό **Όρμα**, λίγα χιλιόμετρα από τα **Λουτρά**, σε ειδυλλιακό σημείο. Είναι η επιτομή του ψητοπωλείου που θέλεις να βρεις σε μια τέτοια εκδρομή: με **απλό** και **λιτό κατάλογο**, **ευγενικό** και **προσιτό σέρβις**, **εξαιρετικές τιμές**, **καλές πρώτες ύλες** και **ιδανικό ψήσιμο**.

Οι **ποικιλίες με κρεατικά** (δύο ή τεσσάρων ατόμων) είναι ιδανικές. Ωραίο είναι και

το **μπουγιουρντί**, θεσπέσιες οι **αλοιφές**. **Η συμβουλή μας**: αν υπάρχει χρόνος, αξίζει να περάσετε μία βόλτα από την έξοδο του φαραγγιού της **Τσανάρκας**, τα **Γαλανά Νερά**. ◉



**Info:** Μαύρο Δάσος grill house, στην κεντρική πλατεία της Όρμας, στην Αριδαία. Τ. 23840 94 046.



## Streetz Pizza: Το street food το σωστό

**Ας το παραδεχθούμε:** η πίτσα στο χέρι είναι μεγάλη απόλαυση. Και η πίτσα του **Streetz** συγκαταλέγεται στις κορυφαίες του κέντρου, όχι μόνον επειδή έχει το τέλειο λεπτό ζυμάρι, αλλά και επειδή μπορείς να την απολαύσεις στο **funky σαλόνι**, με άνεση και χωρίς βιασύνη. Η πίτσα του **Streetz** φτιάχνεται με μαεστρία και φήγεται μπρος στα μάτια σου. Οι επιλογές είναι όλες λαχταριστές και «ψαγμένες», σε ιδανική σχέση τιμής-ποιότητας, με εξαιρετικές πρώτες ύλες. Αγαπημένη μας επιλογή η **Streetz Speciale**, με κόκκινη σάλτσα, φρέσκια μοτσαρέλα, μορταδέλα, φιστίκι και μανιτάρια. Και επειδή αμαρτία εξομολογημένη δεν είναι αμαρτία, κάθε φορά που θα επισκεφτούμε το **Streetz** θα «αμαρτήσουμε» με ένα **γλυκό καλτσόνε με μισκαρόννε και Μερέντα**. Αμήν! ◉



**Info:** Streetz Pizza, Δημητρίου Γούναρη 11. Τ. 2311 218 923.



## Bruno Κωνσταντινουπόλεως; Φοβερός καφές και απολαυστικά κρύα σάντουιτς

**Ακόμη ένα** κατάστημα της αλυσίδας **Bruno** άνοιξε στη Θεσσαλονίκη, αυτήν τη φορά ως **shop-in-shop** στον φούρνο **Leone**, στην **Κωνσταντινουπόλεως**. Μας περιμένει για να μας **σερβίρει τον υπέροχο καφέ** του, αλλά και τα **μοναδικά κρύα σάντουιτς** που

επιμελείται η ομάδα που «τρέχει» το συγκεκριμένο μαγαζί με τον executive chef του. Είναι όλα φρεσκοτάτα, καθώς **παρασκευάζονται συνέχεια στην κουζίνα του καταστήματος**, με **εξαιρετικές πρώτες ύλες**, φρεσκοψημένα **φωμάκια** και **εξαιρετική τιμή** σε σχέση (και) με την ποσότητα. Μπορούμε να επιλέξουμε από μια ποικιλία σε **γεμιστά κουλούρια με τυρί κρέμα, γαλοπούλα ή σολομό και μπαγκέτα (λευκή ή ολικής αλέσεως)** με **φιλέτο κοτόπουλο ή χοιρομέρι**. ◉



**Info:** Bruno, Κωνσταντινουπόλεως 2. Τ. 2310 848 881.



## Villa Bianca Café: Γευστικός κήπος

**Το μεγαλύτερο ατού** του **Villa Bianca Café** είναι η πανέμορφη, δροσερή αυλή του – ειδικά τώρα που **καλοκαιριάζει** είναι η **ιδανική ευκαιρία** να την επισκεφτείτε και να απολαύσετε, πέρα από τον **καφέ** ή το **ποτό**, την **all-day κουζίνα** του. Ξεκινάει από τις **δέκα το πρωί** και πάει ως τις **δύο με brunch**, **σάντουιτς** και **καλό καφέ**, ενώ μετά τις **δύο και μέχρι αργά το βράδυ** υπάρχει δυνατότητα για **κανονικό γεύμα ή δείπνο**, αλλά και **street food επιλογές** που άνετα μπορούν να μπουν στη μέση και να συνδυαστούν με **κρασί** (η λίστα έχει ποικιλία και είναι ενδιαφέρουσα). Σας προτείνουμε τις **τραγανές σφαιρές τυριού με κρούστα από φιστίκι Αιγίνης**, **καρπάτσιο πράσινου μήλου** και **θυμαρίσιο μέλι** – ένα «must» πιάτο. Στα **συν:** η **εξυπηρέτηση** είναι **ευγενική και γρήγορη**, **ακόμη** σε ώρες αιχμής. ◉



**Info:** Villa Bianca Café, Βασ. Όλγας 180. Τ. 2314 006 444.

Because Bagel

# Το αγαπημένο σνακ της Νέας Υόρκης

Το ολοκαίνουργιο, κουκλίστικο Because Bagel είναι το ιδανικό σημείο στην πόλη για μπέιγκελ και καφέ.



Ειδικεύεται σε σάντουιτς αποκλειστικά με χειροποίητα μπέιγκελ δικής του συνταγής και παραγωγής, συνοδεία μιας εξαιρετικής ποικιλίας καφέ. Με 16 signature bagels στον κατάλογο, που καλύπτουν κάθε όρεξη και διατροφική επιλογή (vegan, vegetarian) – ανάμεσά τους και δύο ενδιαφέροντα, γλυκά μπέιγκελ. Εμείς δοκιμάσαμε το τολμηρό Blue Cheese bagel με χειροποίητη παντζαροσαλάτα, σπανάκι μπέιμπι, μήλο και μπλε τυρί με κρέμα βαλσάμικο και το

ενδιαφέρον Hazelnut bagel με χειροποίητο φυσικοβούτυρο και μαρμελάδα φράουλας. Αμφότερες οι επιλογές εξαιρετικές, αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα του Because Bagel. ☐



**Info:** Because Bagel, Αλεξάνδρου Σβώλου 41. Τ. 2316 012 042.

## Κουκίδα γαστροκαφενείο: Καφενές στην πιο γραφική γειτονιά της πόλης

Έχουμε μια αδυναμία στην Άνω Πόλη και τα Κάστρα και δεν χάνουμε ευκαιρία να την επισκεφτούμε για φαγητό με παρέα. Μία από τις επιλογές μας είναι η Κουκίδα, με θέα τα τείχη, ωραίο περιβάλλον και πολύ φιλική εξυπηρέτηση. Ο κατάλογος, πέρα από τα πιάτα ημέρας που αναγράφονται στο πινακάκι, είναι αρκετά περιεκτικός, με θαλασσινά και κοψίδια, σαλάτες και ορεκτικά. Στα ποτά έμφαση δίνεται στο ούζο και το τσίπουρο. Τα ποτά μας συνόδευαν ιδανικά οι τριπλομαγειρεμένες πατάτες και το πέστο φέτας με πάπρικα και ρίγανη, με συχνές επαναλήψεις

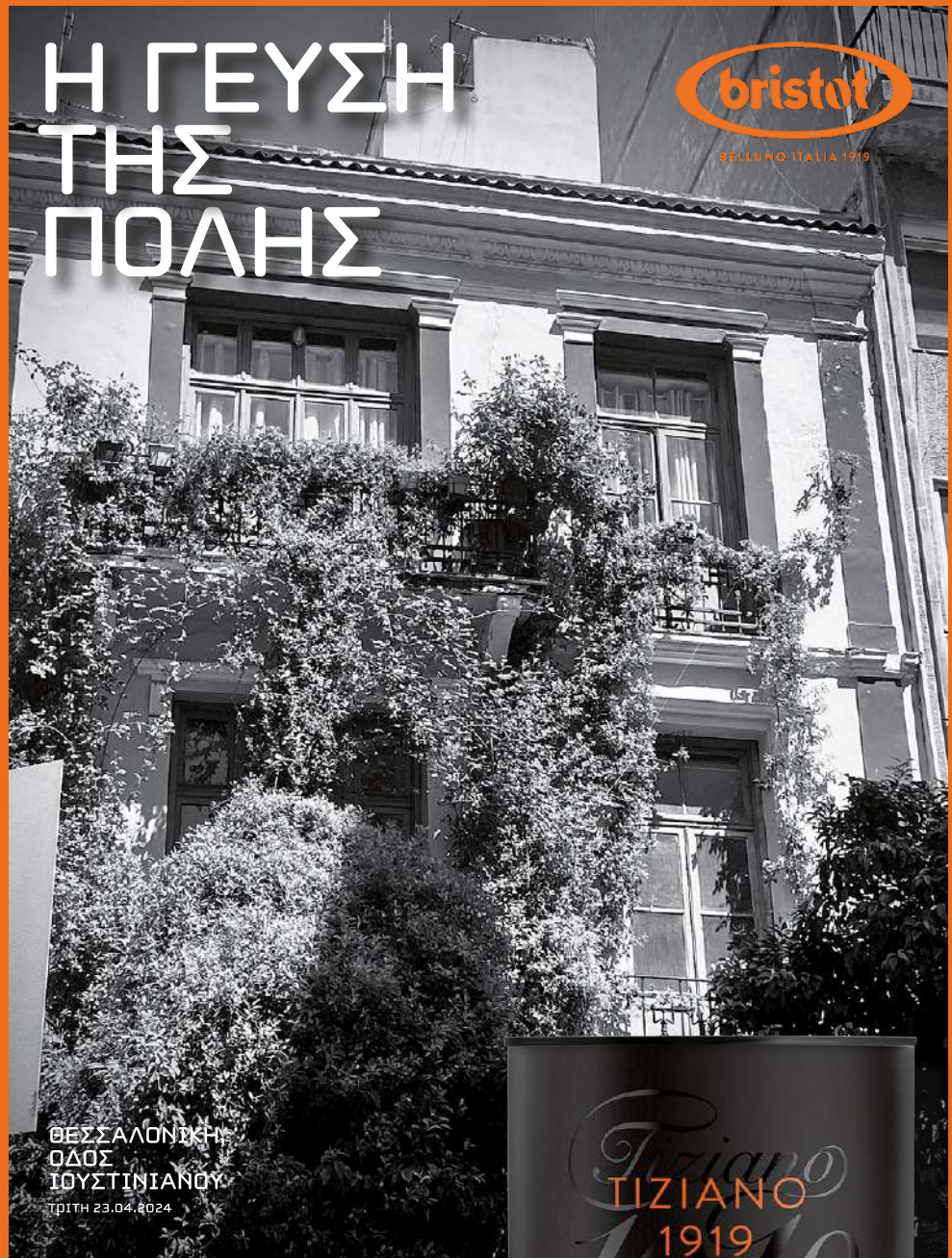


– όπως, άλλωστε, ταιριάζει σε ένα γαστροκαφενείο. ☐



**Info:** Κουκίδα γαστροκαφενείο, Αγράφων 13, Κάστρα. Τ. 2310 968.968.

# Η ΓΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
ΟΔΟΣ  
ΤΟΥΣΤΙΝΙΑΝΟΥ  
ΤΡΙΤΗ 23.04.2024

Η ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΕΧΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗ: ΤΟ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΕΣ ΧΑΡΜΑΝΙ ΤΗΣ BRISTOT. ΕΝΑΣ ΝΤΕΛΙΚΑΤΟΣ, ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΦΕΣ, ΑΠΟ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ARABICA ΑΠΟ 7 ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΗΣ, ΤΗΣ ΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΦΡΙΚΗΣ.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑ



ΚΑΘΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΔΥΟ ΚΙΛΑ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ, ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΕΠΙΛΕΓΕΙ ΜΕ ΤΑ ΨΗΛΟΤΕΡΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟ 100 ΚΙΛΑ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ!

**Coffeeland!**  
Thessaloniki

ΕΜΠΟΡΙΑ, ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:

**COFFEELAND μιν. επε**

1<sup>ο</sup> ΧΑΜ. ΠΑΛΙΑΣ ΣΥΜΜΑΧΙΚΗΣ ΟΔΟΥ, 570 08 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
☎ 2310-538.769, 2310-508.546 @ COFFEELAND@COFFEELAND.GR

# Ένα ντιζαϊνάτο στέκι στο κέντρο κρύβει υπέροχες γαστριμαργικές εκπλήξεις

Στο κομψό resto στον πεζόδρομο της Γεωργίου Σταύρου απολαύσαμε μερικά από τα νοστιμότερα πιάτα της πόλης – δεν μπορούμε να σας συστήσουμε πιο εμφατικά να τα δοκιμάσετε.



## Αφορμή

για να γράψω τη σημερινή κριτική στάθηκε η πρόσκληση ενός καλού φίλου να ανταμώσουμε μετά από καιρό σε ένα **wine bar** το οποίο, εσχάτως, είχε γίνει το αγαπημένο του σημείο συνάντησης στο κέντρο της πόλης. Κι αυτό το wine bar δεν είναι άλλο από το **Blé Vin**, μία ανάσα από τον πεζόδρομο της Αγίας Σοφίας, δίπλα από τον μεγάλο του «αδελφό», το γνωστό σε όλους **Blé Taste Gallery**.

## Η εμπειρία μας

Αφού συναντηθήκαμε στο σημείο του ραντεβού μας, κινηθήκαμε μαζί προς την είσοδο του καταστήματος. Εντύπωση μου προκάλεσε η ερώτηση του σερβιτόρου αν θα προτιμούσαμε να καθίσουμε **στον εξωτερικό ή στον εσωτερικό χώρο**, μια και ο εσωτερικός χώρος μου φάνηκε πολύ μικρός για να μπορέσει να φιλοξενήσει κόσμο. Όλος αυτός ο προβληματισμός κράτησε ελάχιστα λεπτά, ώσπου να ανακαλύψω ότι **στο υπόγειο του resto υπάρχει ένα τεράστιο κελάρι κρασιών**, όπου υπάρχουν μεγαλύτερα και μικρότερα τραπέζια, έτοιμα να εξυπηρετήσουν τις ανάγκες των φίλων του καλού κρασιού.

Προτιμήσαμε να καθίσουμε στον εσωτερικό χώρο, στο υπόγειο του εστιατορίου, με τα **τραπέζια** εντέχνως καμωμένα από **κορμούς δέντρων** και τα **ξύλινα ράφια** με **μια τεράστια ποικιλία σε κρασιά** να αποτελούν το ιδανικό ντεκόρ για τη βραδινή μας συνάντηση.

Αφού εντρυφήσαμε πρώτα στη λίστα των κρασιών, σειρά πήρε η κάρτα του μενού. **Η λίστα ήταν σχετικά μικρή, ωστόσο πολλά υποσχόμενη**. Αποφασίσαμε, για αρχή, να δοκιμάσουμε **μπουκίτσες ζυμωτές ψημένες στην πέτρα με αρωματικό ελαιόλαδο και βότανα, πράσινη σαλάτα με αχλάδι, ντρέινγκ από γιαούρτι φράουλας, βουβαλίσινα στρατασιατέλα, καβουρδισμένους σπόρους και παπαρούνα**, όπως επίσης και **καπνιστή φέτα με λιανοελιές** και πετροκέρασα σε ζύμωση. Για τη συνέχεια, αποφασίσαμε να μην αντισταθούμε στη γαστριμαργική σαγήνη του **ραγού μανιταριών με φρέγκολα** (πρόκειται για ένα μικρό ζυμαρικό, τυπικό της περιοχής της Σαρδηνίας, που μοιάζει με μεγάλο κουρκους), γκράνα παντάνο, τριλογία μανιταριών και λάδι τρούφας, όπως επίσης και στο **οσομπούκο ξυλόφουρνου** με λαχανικά μπρεζέ, σάλτσα κόκκινου κρασιού και ζύμη κρουασάν βουτύρου.

## Η άποψή μας

Πραγματικά, όλα τα πιάτα ήταν πεντανόστιμα – στη δική μου παλέτα, **κορυφαία** ήταν το **οσομπούκο ξυλόφουρνου** και το **ραγού μανιταριών**. Κατ' εμέ, αξίζει τουλάχιστον μία επίσκεψη στο Blé Vin μόνο και μόνο για να δοκιμάσετε το οσομπούκο στον ξυλόφουρνο. **Εμπειρία!** Εξίσου ιδιαίτερο πιάτο ήταν και η **καπνιστή φέτα** (ομολογώ ότι **δεν είχα ξαναδοκιμάσει κάτι παρόμοιο**). Όσο για τους **λάτρεις του κρασιού**, η επίσκεψη στο συγκεκριμένο wine bar επιβάλλεται. Τόσο απλά.

(Απ' ό,τι καταλάβατε, **έφυγα από το Blé Vin με τις καλύτερες εντυπώσεις**. Γι' αυτό και δεν μπορώ να σας προτείνω αρκετά εμφατικά να το επισκεφθείτε – είτε είστε λάτρεις του κρασιού είτε όχι). ●

## Ξέρατε ότι...

**Καθημερινά**, από τις 17:00, το προσωπικό του resto είναι έτοιμο να μας εξυπηρετήσει, είτε στο κελάρι είτε στα τραπέζια στον πεζόδρομο της Γεωργίου Σταύρου.

**Μου άρεσε:** το πρόθυμο και ευγενικό προσωπικό.

**Δεν μου άρεσε:** η απουσία επιδόρπιου από τη λίστα, κάτι που, ωστόσο, καλύφθηκε τάχιστα από το διπλανό «αδελφάκι» του resto.

**Check, please!** Με τις τιμές των κυρίως να ξεκινούν από τα 11 ευρώ, το Blé Vin απευθύνεται σε όλα τα βαλάντια.



**Info:** Blé Vin, στον πεζόδρομο της Γεωργίου Σταύρου 14 με Αγίας Σοφίας, Τ. 2310 231 201.

## Δείτε online:

Αν θέλετε να δείτε φωτογραφίες από τα πιάτα που δοκιμάσαμε στην επίσκεψή μας, σκανάρετε με το smartphone σας το QR code που ακολουθεί:



Συνταγή:  
Αντώνης Σελέκος  
Φωτογραφία:  
Max Griss



Έχω μια απέραντη λαχτάρα για...

## Ρυζόγαλο με κάρδαμο και πορτοκάλι

Αυτόν τον μήνα φτιάχνουμε ένα απολαυστικό ρυζόγαλο «with a twist», σε μια απλή και εύκολη εκτέλεση, που αναβαθμίζει γευστικά το παραδοσιακό μας γλυκό.

### Υλικά:

100 γρ. ρύζι γλασέ. / 900 γρ. γάλα πλήρες. /  
100 γρ. γάλα πρόβειο. / 120 γρ. ζάχαρη. / 25 γρ.  
κορν φλάουρ. / 10 γρ. ξύσμα πορτοκαλιού. /  
5 γρ. κάρδαμο σε σκόνη.

### Εκτέλεση:

**Σε ένα μπολ** ρίχνετε 100 γρ. από το πλήρες γάλα και σε αυτά προσθέτετε το κορν φλάουρ. Ανακατεύετε και αφήνετε κατά μέρος.

**Σε μια κατσαρόλα** ρίχνετε ένα λίτρο νερό και το ρύζι. Μεταφέρετε στην εστία και μαγειρεύετε το ρύζι σε μέτρια ένταση, μέχρι να μαλακώσει. Στη συνέχεια προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά της συνταγής και φέρνετε σε βρασμό, ανακατεύοντας ανά τακτά διαστήματα.

**Μόλις πάρει μία βράση**, ρίχνετε στην κατσαρόλα το μείγμα του κορν φλάουρ και το κρατάτε στη φωτιά για περίπου δύο λεπτά, ώσπου να δέσει.

**Αποσύρετε από την εστία** και, όπως είναι ζεστό το μείγμα, σερβίρετε σε χαμηλά μπολ.

**Αφήνετε τα ρυζόγαλα στο ψυγείο** για τουλάχιστον τρεις ώρες. Την ώρα του σερβιρίσματος προσθέτετε λίγη κανέλα και είστε έτοιμοι.

**Η συμβουλή μας:** το ρυζόγαλο σερβίρεται ζεστό ή κρύο, με ή χωρίς κανέλα, ανάλογα με τα γούστα σας. Εναλλακτικά, μπορείτε να το σερβίρετε και ως κρεμ μπριλέ, πασπαλίζοντας άφθονη ζάχαρη στην επιφάνεια του ρυζόγαλου και καίγοντάς την με ένα φλόγι-στρο, ώσπου να καραμελώσει. **Ο**

### Γλωσσάρι:

γ.ο.χ.: \_\_\_\_\_ για όλες τις χρήσεις  
γρ.: \_\_\_\_\_ γραμμάρια  
κ.γ.: \_\_\_\_\_ κουταλάκι γλυκού  
κ.σ.: \_\_\_\_\_ κουταλιά σούπας  
π.ν.: \_\_\_\_\_ ποτήρι νερού  
τμχ.: \_\_\_\_\_ τεμάχιο  
φλ.: \_\_\_\_\_ φλιτζάνι  
φλ.κ.: \_\_\_\_\_ φλιτζανάκι καφέ  
φλ.τσ.: \_\_\_\_\_ φλιτζάνι τσαγιού  
χ.γλ.: \_\_\_\_\_ χωρίς γλουτένη  
lt: \_\_\_\_\_ λίτρο  
ml: \_\_\_\_\_ χιλιοστό λίτρου

# Καφές, επιτραπέζια και υπέροχες ώρες με την παρέα

Για τον Μάιο κρατήσαμε την πιο παιχνιδιάρικη πρόταση που έχουμε κάνει μέχρι σήμερα: θα πιούμε τον καφέ, θα φάμε το μπέργκερ, αλλά –το σημαντικότερο– θα περάσουμε μερικές ώρες απόλαυσης βγαλμένες από τα παλιά, με επιτραπέζια παιχνίδια, χωρίς οθόνες κινητών. Παίρνω τα μπλε...



## Είχα να παίξω

επιτραπέζια παιχνίδια αρκετό καιρό. Για την ακρίβεια: μπόλικά χρόνια. Και είχα ξεχάσει τι ωραία είναι να παίζεις με τους φίλους σου, να συζητάτε, να γελάτε, να τους κλέβεις επειδή μένεις πίσω, να σε πιάνουν επειδή είσαι ατζαμής, αλλά να μην τρέχει τίποτα... Δύο ώρες πάνω από ένα χάρτινο ταμπλό. Πραγματικά αναρωτιέσαι τι χάνουν τα σημερινά παιδιά που ζαβλακώνονται στις οθόνες. Και όλα αυτά χάρη σε ένα **café bar** στο **Πλαγιάρι**, που βρίσκεται πάνω στον κεντρικό, 150 μέτρα από την πλατεία.

Το **Escape61str** ανοίγει στις 08:30 το πρωί, για να απολαύσουμε έναν εσπρέσο **Rainforest** της **bristot**, πιστοποιημένο με **Rainforest Alliance**. Οι καλλιέργειες που λαμβάνουν τη συγκεκριμένη πιστοποίηση πληρούν πλήρως τα πρότυπα της βιώσιμης γεωργίας, προάγοντας την περιβαλλοντική υπευθυνότητα, την κοινωνική ισότητα και την οικονομική βιωσιμότητα στις αγροτικές κοινότητες. Αξίζει να αναφέρουμε την **προσφορά** που ισχύει τις **καθημερινές, από το άνοιγμα ως τις 12:30 το μεσημέρι** (εκτός από γιορτές και αργίες): **ένας συν ένας καφές στα 2 ευρώ ή ένας καφές μαζί με πάνकेικ** (αλμυρό ή γλυκό) **στα 5 ευρώ**. Εξαιρετικά! Εννοείται ότι θα βρείτε, επίσης, δροσερά **smoothies**, **φυσικούς χυμούς**, **μίξερ φρούτων**, **ζεστά** και **κρύα ροφήματα**, **κρύο τσάι** και **ενεργειακά ποτά**.

## Τα ιδιαίτερα

χαρακτηριστικά του καταστήματος είναι οι **θεματικές γωνιές** και ο **τέλειος φωτισμός**



με τις νέον επιγραφές. Η **γωνιά του Μπάτμαν** είναι ήσυχη και μπορεί να φιλοξενήσει 4-6 άτομα (ό,τι πρέπει για μίτινγκ), ενώ οι **blue** και **red areas**, που είναι αφιερωμένες στα «**Φιλαράκια**», μπορούν να φιλοξενήσουν μέχρι 15 άτομα. Κάθε γωνιά είναι ιδανική για **selfie photos**. Η παιχνιδώδης διάθεση φτάνει μέχρι τις τουαλέτες: οι αντρικές έχουν για σηματάκι τον **Μάριο**, οι γυναικείες την **Πιτς**.

Και φτάνουμε στο «ζουμί»: τα **επιτραπέζια παιχνίδια** ικανοποιούν κυριολεκτικά κάθε επισκέπτη – από το παιδάκι προσχολικής ηλικίας μέχρι τον ενήλικο που πάτησε τα βαθιά -ήντα. Σημασία έχει δοθεί και στην παραμικρή λεπτομέρεια: από τα **άνετα τραπεζοκαθίσματα** και το **προσωπικό που θα σε βοηθήσει** στα πρώτα σου βήματα σε ένα νέο παιχνίδι μέχρι τις **συλλεκτικές εκδόσεις παιχνιδιών**. Αναφέρω ενδεικτικά τις εκδόσεις της **Monopoly** με θεματικές όπως «**Friends**», «**Dungeons & Dragons**», «**Barbie**», «**Sailor Moon**» και πάει λέγοντας. Τα παιχνίδια είναι χωρίς χρέωση, αλλά προϋποθέτουν ελάχιστη κατανάλωση τριών ευρώ. Περιττό να σας αναφέρω ότι πηγαίνει κόσμος για να παίξει, κουβαλώντας το δικό του επιτραπέζιο... **Ο**

## Ξέρατε ότι...

Το **μενού** του Escape61str περιλαμβάνει μια ευρεία γκάμα, που ξεκινά από τα «ταπεινά» τοστ και κλαμπ σάντουιτς, περνά σε brunch επιλογές, συνεχίζει με vegan νοστιμιές με φηγά λαχανικά (που διατίθενται και σε μπέργκερ) και καταλήγει σε πίτσα, τορτίγια με μπιφτέκι ή κοτόπουλο και, φυσικά, μπέργκερ.

Οι **άνθρωποι** του καταστήματος είναι ανοιχτοί σε όλους: μικρούς, μεγάλους, τη LGBT+ κοινότητα, τα ζώακια. Μάλιστα, το κατάστημα δεν είναι απλώς pet friendly, αλλά υιοθέτησε και ένα σκυλάκι, τον Τζακ, που έγινε η μασκότ του Escape61str.

Τι θα πιούμε; Ασφαλώς, το αγαπημένο μας κοκτέιλ –ειδικά τώρα που καλοκαίρισε–, βαρελίσια μπίρα ή μπουκαάλι, κρασιά (φιάλη ή ατομικά), ποτά και σπέσιαλ ποτά.

Το **πρωί**, η μουσική είναι χαμηλή και lounge. Όσο περνά η ώρα, η ένταση δυναμώνει και το βράδυ φτάνει να... βαράει (σε ελληνικά και ξένα). Κορυφαίες στιγμές διασκέδασης, αν πετύχετε κάποιο πάρτι. Τα θεματικά είναι απόλαυση.



**Info:** Escape61str.,  
Μιαούλη 61, Πλαγιάρι.  
Τ. 23923 07 362.



Μπαίνοντας στην καρδιά της άνοιξης, ο καιρός μάς προδιαθέτει για δροσερά κοκτέιλ, σπριτς και δροσιστικά κρασιά

# Καιρός για λευκά και ροζέ

Η απότομη μεταβολή του καιρού και το ανοιξιότικο τοπίο επηρεάζει τις προτιμήσεις μας για λευκά και ροζέ κρασιά. Πάμε να δούμε ορισμένες προτάσεις κρασιών που δοκιμάσαμε το τελευταίο διάστημα και είμαστε σίγουροι ότι θα σας ενθουσιάσουν.

## Μαλαγουζιά Terre de Zeus 2023, Navitas Winery, Πιερία

Η εξαιρετική δουλειά που γίνεται στο οινοποιείο Navitas της Μαρίας Δημητριάδη, στους πρόποδες του Ολύμπου, αποτυπώνεται στα έξι κρασιά που παράγει. Έχουμε ξαναγράψει στο παρελθόν για κρασιά του συγκεκριμένου οινοποιείου, ωστόσο ήρθε η ώρα να σας συστήσουμε τη νόστιμη και φρουτώδη Μαλαγουζιά που εμφιαλώθηκε πρόσφατα και είναι της σοδειάς του 2023. Μια Μαλαγουζιά δεξαμενής με δροσιστική οξύτητα, γεμάτο σώμα και κυρίαρχα τα πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το λευκό ροδάκινο και το βερίκοκο. Νότες μοσχολέμονου και γκρέιπφρουτ τονίζουν το προφίλ των εσπεριδοειδών. Η παραμονή με τις οινολάσπες για λίγους μήνες προσδίδει βουτυράτη επίγευση, πληθωρικό χαρακτήρα και πρόσθετη φινέτσα. ◉

**Τιμή:** θα το βρείτε μεταξύ €15–€17.



## Louro 2021, Rafael Palacios, Ισπανία

Σπανίως γράφω για λευκά ισπανικά κρασιά. Δεν είναι πρώτα στις προτιμήσεις μου. Για να γράφω, λοιπόν, για ένα τέτοιο, πρόκειται για ξεχωριστή περίπτωση. Ο σπουδαίος οινοπαραγωγός Ραφαέλ Παλάθιος μας χαρίζει ένα καταπληκτικό λευκό της γηγενούς ισπανικής ποικιλία Godello. Η αλήθεια είναι ότι σπανίως θα βρούμε στην Ελλάδα κάτι τέτοιο... Εδώ έχουμε ένα κρασί που προέρχεται από αμπέλια ηλικίας άνω των 25 ετών, σε μεγάλο υψόμετρο στην περιοχή Βαλντεόρας, στη Βορειοδυτική Ισπανία. Ορυκτότητα και ένας υφάλμυρος χαρακτήρας μάς χαρίζουν ένα κομψό κρασί με πολυπλοκότητα, στο οποίο κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή, η βρεγμένη πέτρα, ο μάραθος και τα αρώματα του κάστανου. Στο στόμα, η τονισμένη οξύτητα προσδίδει φρεσκάδα, ενώ η λιπαρότητα δίνει όγκο στο κρασί. ◉

**Τιμή:** θα τη βρείτε μεταξύ €22–€24.



## Nautilus 2023, La Tour Melas, Αχινός

Για εμένα, ίσως το πιο value-for-money ροζέ κρασί της ελληνικής αγοράς. Ένα από πιο αγαπημένα ελληνικά ροζέ τα τελευταία χρόνια είναι το Idylle. Αφού λοιπόν το Idylle κατέκτησε την ελληνική αγορά, μας σύστησε πριν από μερικά χρόνια το μικρό «αδελφάκι» του, το Nautilus, το οποίο έχει εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής. Ο Ναυτίλος οινοποιείται στα πρότυπα της Προβηγκίας, με ανοιχτό τριανταφυλλί χρώμα και ποικιλιακή σύνθεση που θυμίζει Γαλλία, αφού το ελληνικό Αγιωργίτικο συνοδεύουν αρμονικά το Syrah και το Grenache. Ένα κρασί που κάθε χρόνο παρουσιάζει εξέλιξη, ξεχωρίζει για τη δροσερή του οξύτητα, τα έντονα αρώματα φράουλας και κερασιού, την απaráμιλλη φινέτσα και τη μακρά επίγευση. Ιδανική επιλογή για by-the-glass, ενώ γευστικά ταιριάζει με σαλάτες και θαλασσινά. ◉

**Τιμή:** θα το βρείτε μεταξύ €8–€10.



## SMX 2008, Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο

Έχω γράψει πολλές φορές για τα κρασιά του Κτήματος Άλφα, από το Αμύνταιο. Δεν γίνεται κι αλλιώς, όμως, αφού η δουλειά που κάνουν είναι εξαιρετική, στα πρότυπα σπουδαιών οινοποιείων του εξωτερικού, με τα κρασιά τους να έχουν κατακτήσει τόσο το ελληνικό όσο και το διεθνές καταναλωτικό κοινό. Είχα την τύχη να δοκιμάσω το SMX του 2008, ένα μπλεντ Syrah, Merlot και Ξινόμαυρου, και πραγματικά δεν πίστευα στις αισθήσεις μου. Το νεύρο και η πληθωρικότητα ενός κρασιού που έχει ξεπεράσει τα 15 έτη με εξέπληξαν (επομένως, ναι, η Ελλάδα βγάζει μεγάλα κρασιά και κρασιά με μεγάλο δυναμικό παλαιώσης). Η οξύτητα έδωσε δυναμικό «παρών», οι τανίνες ήταν μαλακές και βελούδινες, το σώμα πληθωρικό και τα αρώματα της μύτης εξελιγμένα. Ώριμα και μαρμελαδισμένα δαμάσκηνα και κεράσια, ζωικά αρώματα (όπως αυτά των δερμάτων), νότες μπίτερ σοκολάτας και γλυκά μπαχαρικά συνέθεσαν ένα απολαυστικό μπουκέτο. Η επίγευση, μακρά και ζουμερή. Μην διστάσετε να δοκιμάσετε το συγκεκριμένο κρασί σε παλαιότερες χρονιές του. ◉

**Τιμή:** δεν μπορεί να εκτιμηθεί.



# Future Islands/ «People Who Aren't There Anymore»

Δεν θα μπορούσα να κλείσω τα αυτιά μου στη νέα κυκλοφορία των Future Islands, την οποία περιμένα εναγωνίως κάθε φορά που ενημερωνόμουν για δισκογραφική τους κινητικότητα.

## Ιδίως

μετά το άλμπουμ «Singles» του 2014, που τάραξε τα νερά της νεο-synthpop σκηνής με το βασικό σινγκλ του άλμπουμ «Seasons (Waiting on You)» να επιλέγεται ως το καλύτερο κομμάτι του έτους από τα NME, Pitchfork Media και Spin.

## Με καταγωγή

από τη Βαλτιμόρη, ανήκουν σ' εκείνα τα συγκροτήματα που πέρασαν αρκετά χρόνια περιοδεύοντας ασταμάτητα και τελειοποιώντας τον ήχο τους, κερδίζοντας την αφοσίωση μιας μικρής βάσης θαυμαστών πριν αδράξουν τη στιγμή τους. Στην περίπτωση των Future Islands, αυτή η μοναδική στιγμή ήρθε μέσω μιας παράστασης στο «The Late Show» με τον Ντέιβιντ Λέτερμαν. Η τηλεοπτική «σκασιά» που έκαναν στο σόου, με την υπέρμετρα θεατράλε σκηνική παρουσία του φρόντμαν και τραγουδιστή Σαμ Χέρινγκ να δίνει ρεσιτάλ ερμηνείας και να αλωνίζει με τις σπασμωδικές κινήσεις του στο τηλεοπτικό πλατό, έκαναν τον Λέτερμαν να αναφωνήσει αρκετές φορές προς το τέλος «Τι λες τώρα!», σφίγγοντας επανειλημμένα το χέρι του Χέρινγκ.

λεοπτική «σκασιά» που έκαναν στο σόου, με την υπέρμετρα θεατράλε σκηνική παρουσία του φρόντμαν και τραγουδιστή Σαμ Χέρινγκ να δίνει ρεσιτάλ ερμηνείας και να αλωνίζει με τις σπασμωδικές κινήσεις του στο τηλεοπτικό πλατό, έκαναν τον Λέτερμαν να αναφωνήσει αρκετές φορές προς το τέλος «Τι λες τώρα!», σφίγγοντας επανειλημμένα το χέρι του Χέρινγκ.

## Περνώντας

στην ακροατική ζύμωση της τελευταίας κυκλοφορίας... Από την αρχή ως το τέλος αποτελεί μια βιωματική κατάσταση ψυχής σε ό,τι αφορά τη θεματολογία του άλμπουμ, με τον Χέρινγκ να παραθέτει στιχουργικά το χρονικό ενός τραγικού μελοδράματος, μέσα από την προσωπική του ιστορία χωρισμού με την κοπέλα του. Μια σχέση που διήρκεσε τρία χρόνια και

ήταν άκρως τεταμένη λόγω των δυσκολιών της μακρινής απόστασης.

## Το πρώτο και βασικό

σινγκλ «King of Sweden» δίνει μια αισιόδοξη νότα στο ξεκίνημα του άλμπουμ, με τον Χέρινγκ να λέει προκλητικά «You Are All I Need/Nothing Said Could Change A Thing» στο ρεφρέν, πνίγοντας την ταξιδιωτική κούραση και τη ζοφρότητα που διαποτίζει τους στίχους. Οι πρώτες ρωγμές στην αρχική, αισιόδοξη «πρόσοψη» εμφανίζονται στο αμέσως επόμενο κομμάτι, «The Tower», έναν λυρικό θρίαμβο με κεντρικό στοιχείο του τραγουδιού την εικόνα ενός φάρου που φωτίζει ό,τι είναι κρυμμένο στο σκοτάδι. Το «The Thief» και το «Iris» αποτελούν αμφότερα αφάνταστα synthpop αναχρονιστικά μουσικά ταξίδια στις αρχές της δεκαετίας του 1980.

## Αναμφισβήτητα,

το σημείο αναφοράς του άλμπουμ είναι το «The Fight». Ένιωσα έντονα το συναίσθημα ότι άκουγα τα βαριά φωνητικά ηχοχρώματα ενός μετενσαρκωμένου Τζο Κόκερ, με τον χαρακτήρα μιας απεγνωσμένης, εύθραυστης ερμηνείας από τον Χέρινγκ. Το «Give Me The Ghost Back» αποτελεί την πιο νευρωτική-σκοτεινή στιγμή του άλμπουμ, με χαρακτηριστικές τις κιθάρες να θρηνούν μουσικοπενταγραμμικά, μαζί με την κλειστοφοβική γραμμή του μπάσου και τους συνθετητές να παραληρούν απέναντι στην αβανταδόρικη στιχομυθία.

## Το «Say Goodbye»

αποτελεί άλλη μία απόδειξη ενός καλοστημένου σινγκλ. Αυτό το μικρό, αλλά ουσιαστικό, πολύχρωμο ηχητικό ταξίδι κλείνει με την ίδια αισιόδοξη νότα όπως άρχισε, καταλήγοντας στο ότι, μετά από χρόνια, κατάφεραν να βγουν από το καβούκι της εγκλωβισμένης εικόνας του 2014 και να φτιάξουν ένα συνολικό αποτέλεσμα που τους δικαιώνει πανηγυρικά. Κυκλοφορεί από τη 4AD. ●



## Radiohead/ «OK Computer» (Μάιος 1997)

**Δύσκολο** να αμφισβητήσει πλέον κάποιος την αξία ενός μπριγιάντινου άλμπουμ, το οποίο καθιέρωσε τους Radiohead ως ένα από τα πιο εφευρετικά καθαριστικά συγκροτήματα, που πειραματίστηκε πάνω σε δομές τρογουδιών, που ενσωμάτωνε στοιχεία ambient, avant-garde και ηλεκτρονικής υφής, γεμάτα με κυκλοθυμικά αριστουργήματα.

**Ήδη** από το «The Bends», την προηγούμενη δημιουργία τους, η δισκογραφική τους εταιρεία είχε δώσει επίσημη γραμμή πλευσης, λέγοντάς τους να ακολουθήσουν την πεπατημένη. Οι ίδιοι όμως αντέδρασαν, θεωρώντας ότι θα ξεπουληθούν. Οπότε είπαν (σε ελεύθερη μετάφραση) «OK, ας κάνουμε το αντίθετο!».

**Ανέλαβαν** εν πολλοίς οι ίδιοι την παραγωγή του άλμπουμ, παρόρα με τον Νόιτζελ Γκόρντρις. Το μεγαλύτερο μέρος του «OK Computer» ηχογραφήθηκε στο St.Catherine's Court, μια αγροτική έπαυλη κοντά στο Μπαθ, χρησιμοποιώντας συχνά τις φυσικές αντηχήσεις του σπιτιού ως ηχητικά εφέ στην ηχογράφησή. Παρόρα τις χαμηλές προσδοκίες της δισκογραφικής εταιρείας, το άλμπουμ εκτινάχθηκε σε βάθος χρόνου στις απίστευτες πωλήσεις των σχεδόν 7 εκατ. αντιτύπων, με τους δισκοκριτικούς να το αποθεώνουν, συγκρίνοντάς το ακόμη και με το εμβληματικό «Dark Side of The Moon» των Pink Floyd. Δεν είναι τυχαίο ότι το συμπεριέλαβαν στα πιο επιδραστικά-καλύτερα άλμπουμ όλων των εποχών, κερδίζοντας μέχρι και το βραβείο Grammy το 1998. ●



## The Good Life — Ask the expert

Γράφει η **Μαρία Βεργετίδου**,  
πτυχιούχος ψυχολόγος

# Επιλόχειος κατάθλιψη: αιτίες, συμπτώματα, αντιμετώπιση

Η επιλόχειος κατάθλιψη είναι μια μορφή κατάθλιψης που συνδέεται στενά με την εγκυμοσύνη, τον τοκετό και τη μητρότητα.

### Συχνά

εμφανίζεται μετά τη γέννα και μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την ψυχολογική και σωματική υγεία της γυναίκας. Οι παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνισή της μπορεί να περιλαμβάνουν τις ορμονικές αλλαγές, το στρες της μητρότητας, την έλλειψη ύπνου, την αλλαγή του ρόλου και των καθηκόντων με τη γέννα ενός παιδιού και άλλους παράγοντες που σχετίζονται με τη μητρότητα. Η επιλόχειος κατάθλιψη είναι σημαντικό να αντιμετωπίζεται με σοβαρότητα και να λαμβάνεται η κατάλληλη ψυχολογική και ιατρική υποστήριξη.

Τα συμπτώματά της μπορεί να παρουσιάζονται παρόμοια με άλλες μορφές κατάθλιψης, όπως απώλεια ενδιαφέροντος, απώλεια ενέργειας και αυξημένη ανησυχία.

Η επιλόχειος κατάθλιψη μπορεί να προκαλείται από μια σειρά διαφορετικών παραγόντων. Αυτοί μπορεί να περιλαμβάνουν ορμονικές αλλαγές. Οι ορμονικές αλλαγές που συμβαίνουν κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και μετά τη γέννα μπορούν να επηρεάσουν τον ψυχικό και σωματικό ρυθμό της γυναίκας. Η πίεση και το στρες, επίσης, που συνδέονται με τη μητρότητα, όπως οι ανησυχίες για τη φροντίδα του μωρού, η έλλειψη ύπνου και οι αλλαγές στην καθημερινή ρουτίνα, μπορούν να συμβάλλουν στην εμφάνιση κατάθλιψης. Η μητρότητα μπορεί να εισάγει νέους ρόλους και καθήκοντα που μπο-



Η πτυχιούχος ψυχολόγος **Μαρία Βεργετίδου**.

ρεί να είναι δύσκολο να διαχειριστεί μια γυναίκα, ειδικά όταν συνδυάζονται με άλλες επαγγελματικές ή κοινωνικές υποχρεώσεις. Επιπλέον, οι γυναίκες που έχουν ιστορικό κατάθλιψης ή άλλων ψυχολογικών προβλημάτων είναι πιο ευάλωτες στην επιλόχειο κατάθλιψη. Πολύ σημαντικός παράγοντας είναι και η έλλειψη κοινωνικής

υποστήριξης, όπως η απομόνωση ή η έλλειψη υποστήριξης από τον σύντροφο, την οικογένεια ή τους φίλους, και μπορεί να επιδεινώσει την κατάσταση.

### Ο τρόπος

αντιμετώπισης της επιλόχειας κατάθλιψης περιλαμβάνει κυρίως ψυχοθεραπεία. Η συζήτηση με ειδικό ψυχολόγο ή ψυχίατρο μπορεί να βοηθήσει στην αντιμετώπιση των συμπτωμάτων και στην ανάκτηση της ψυχικής ευεξίας. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ο γιατρός μπορεί να προτείνει φαρμακευτική αγωγή, όπως αντικαταθλιπτικά, για τη διαχείριση των συμπτωμάτων. Ακόμη, η υγιεινή διατροφή και η τακτική άσκηση μπορούν να βελτιώσουν τη διάθεση και τον γενικό τρόπο ζωής. Βασικό κομμάτι της αντιμετώπισης της επιλόχειας κατάθλιψης είναι η υποστήριξη από αγαπημένα πρόσωπα. Μπορεί να είναι εξαιρετικά ενδεικτική και ενθαρρυντική για την μητέρα. Οι δραστηριότητες αυτοφροντίδας, όπως η μείωση του στρες, η ένταξη χαλαρωτικών δραστηριοτήτων στην καθημερινή ρουτίνα και η περιποίηση του εαυτού, μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση των συμπτωμάτων.

Είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η επιλόχειος κατάθλιψη είναι μια σοβαρή κατάσταση και η αναζήτηση βοήθειας από επαγγελματίες υγείας είναι σημαντική για την αντιμετώπισή της. **Ο**



Οι νέες ταινίες

# Ασφυξία, αγωνία και ώρα για εκδίκηση

Η αλήθεια είναι ότι ο κινηματογραφικός Μάιος δεν είναι μήνας που προσφέρεται για χαλαρή παρακολούθηση ταινιών. Το αντίθετο: είναι γεμάτος με αδρεναλίνη, αίμα, αλλά και ένα αρκουδάκι που θέλει να ξεκάνει φίλους και γνωστούς. Καλά που υπάρχει και ο Γκάρφιλντ...

## Χωρίς οξυγόνο (Breath)

**Σκηνοθεσία:** Στέφαν Μπρίστολ.

**Παίζουν:** Μίλα Γιόβοβιτς, Σαμ Γουόρθινγκτον, Κόμον.

**Διάρκεια:** 93 λεπτά.

**Είδος:** δράσης, θρίλερ.

Ας αρχίσουμε από τα βασικά: η υπόθεση δεν διεκδικεί βραβείο πρωτοτυπίας. Αντιθέτως: θα διεκδικούσε επάξια το βραβείο «Κάτι μου θυμίζει αυτό...». Και πώς να μη σας θυμίζει κάτι, όταν η υπόθεση σε γενικές γραμμές έχει ως εξής: κάναμε τη Γη μαντάρα. Στο μέλλον, η παροχή οξυγόνου είναι πάρα πολύ δύσκολη και χρειάζεσαι στολή απλά και μόνο για να περπατήσεις στον δρόμο (όχι

ότι θα ήθελες να το κάνεις, επειδή το πιθανότερο είναι να σε σκοτώσουν. Το προσπερνάμε...). **Μια μητέρα και η κόρη της** αναγκάζονται να παλέψουν για να επιβιώσουν, όταν δύο απελπισμένοι άγνωστοι φτάνουν σε ένα οξυγονωμένο καταφύγιο. Τα πράγματα μπερδεύονται, όταν οι εισβολείς ισχυρίζονται ότι ξέρουν πού βρίσκεται ο χαμένος πατέρας. Και τώρα καταλαβαίνετε τι εννοούσαμε με το «Κάτι μου θυμίζει αυτό...». Τα θετικά: ωραία εικόνα, σασπένς και, φυσικά, η **Μίλα Γιόβοβιτς**. Παρότι αγαπάμε την εμφάνισή της από το «Resident Evil», θα προτιμούσαμε αυτήν από το «Πέμπτο στοιχείο». **Ο**

**Info:** Στις αίθουσες από τις 25.04.



## Οι αντίπαλοι (Challengers)

**Σκηνοθεσία:** Λούκα Γκουαντανίνο.

**Παίζουν:** Ζεντάγια, Μάικ Φάιστ, Τζος Ο'Κόννορ.

**Διάρκεια:** 133 λεπτά.

**Είδος:** ρομαντικό δράμα.

Η **Τάσι** είναι μια δυναμική γυναίκα, παλιά πρωταθλήτρια του τένις και νυν προπονήτρια, με αμφιλεγόμενες προπονητικές (και όχι μόνο) τεχνικές. Είναι παντρεμένη με έναν **πρωταθλητή** που δεν βρίσκεται και στην καλύτερη φόρμα του. Η στρατηγική της για την ανάκαμψή του συζύγου της παίρνει αναπάντεχη τροπή, όταν εκείνος έρχεται αντιμέτωπος με τον **Πάτρικ**, τον πρώην καλύτερό του φίλο και παλιό σύντροφο της Τάσι. **Ο**

**Info:** Στις αίθουσες από τις 25.04.



## Ωρολογιακός μηχανισμός (Uphueh)

**Σκηνοθεσία:** Σιρίλ Σομπίν.

**Παίζουν:** Αλίσα Μιλογκλιάντοβα, Ελισαβέτα Κρίμαν, Όλγα Μπούσκοβα.

**Διάρκεια:** 93 λεπτά.

**Είδος:** ιστορικό δράμα.

Η ιστορία διαδραματίζεται στα τέλη του 19ου αιώνα, στην **Ελβετία**. Ένας εργάτης εργοστασίου μπλέκεται με μια τοπική ομάδα αναρχικών ωρολογοποιών. Με επίκεντρο την καίρια, επείγουσα συνάντησή μεταξύ ενός ρώσου ταξιδιώτη (του ρώσου αναρχικού **Πιοτρ Κροπότκιν**) και μιας **σουφραζέτας** που ηγείται

του κινήματος των γυναικών που εργάζονται σε ένα τοπικό εργοστάσιο, βλέπουμε την κατάσταση που επικρατούσε την τεταμένη εκείνη εποχή. Κρατάμε την υπέροχη κινηματογράφηση. **Ο**

**Info:** Στις αίθουσες από τις 25.04.



## Γουίνι το Αρκουδάκι: Αίμα και Μέλι II (Winnie-the-Pooh: Blood and Honey 2)

**Σκηνοθεσία:** Ρις Φρέιχ-Γουότερφιλντ.

**Παίζουν:** Σκοτ Τσέμπερς, Ταλούλα Ίβανς, Ράιαν Ολίβα.

**Διάρκεια:** 100 λεπτά.

**Είδος:** τρόμου, θρίλερ.

Όχι, δεν είναι ταινία για παιδιά. Το καταλάβατε από τον τίτλο, θα το εμπεδώσετε με την υπόθεση... Επιδιώκοντας να εκδικηθεί τον πρώην παιδικό του φίλο, ο **Γουίνι το Αρκουδάκι** επιστρέφει αποφασισμένο να βρει και να σκοτώσει τον **Κρίστοφερ Ρόμπιν**, μαζί με τους ενήλικους που επέζησαν από το πάρτι που είχε δοθεί για τα πέμπτα του γενέθλια. Το Αρκουδάκι, μαζί με τους τρομακτικούς, τερατώδεις φίλους του, τον **Κουκουβάγια** και τον **Τίγρη**, αρχίζει να τους σκοτώνει έναν προς έναν. **Ο**

**Info:** Στις αίθουσες από τις 02.05.



## Γκάρφιλντ: Γάτος με πέταλα (The Garfield movie)

**Σκηνοθεσία:** Μαρκ Ντίνταλ.  
**Με τις φωνές των:** Κώστα Τερζάκη, Κωνσταντίνου Λιάγκου, Βάσιας Λακουμέντα.  
**Διάρκεια:** 83 λεπτά.  
**Είδος:** κινουμένων σχεδίων.

Ο **Γκάρφιλντ**, ο διάσημος κατοικίδιος γάτος που σιχάινεται τις Δευτέρες και λατρεύει τα λαζάνια, ετοιμάζεται να ζήσει την πιο απίθανη περιπέτεια εκτός σπιτιού. Μετά από μια αναπάντεχη συνάντηση με τον εξαφανισμένο εδώ και καιρό πατέρα του (έναν απεριποίητο γάτο του δρόμου με το όνομα **Βικ**), ο Γκάρφιλντ και ο φίλος του, **Όντι το σκυλάκι**, αναγκάζονται να εγκαταλείψουν την άνετη ζωή τους και να ακολουθήσουν τον Βικ σε μια ξεκαρδιστική, ριψοκίνδυνη ληστεία. ●

**Info:** Στις αίθουσες από τις 02.05.



## Club Zero (Club Zero)

**Σκηνοθεσία:** Τζέσικα Χάουσερ.

**Παίζουν:** Μία Βασικόφσκα, Ξένια Ντέβριντ, Λουκ Μπάγκερ.

**Διάρκεια:** 110 λεπτά.

**Είδος:** κωμωδία, δράμα, θρίλερ.

Σε ένα ακριβό ιδιωτικό σχολείο, μια νεαρή δασκάλα αναλαμβάνει να αλλάξει προς το καλύτερο τις διατροφικές συνήθειες των μαθητών της με ένα πρωτοποριακό σεμινάριο «**ενσυνειδητής διατροφής**». Οι τακτικές της γίνονται ολοένα και πιο ακραίες, με αποτέλεσμα οι απόψεις της να θυμίζουν πλέον περισσότερο αρχηγό αίρεσης παρά έγκριτη διατροφολόγο. Κάπως έτσι, η υγεία των παιδιών αρχίζει να κλονίζεται επικίνδυνα, με απρόβλεπτες συνέπειες. ●

**Info:** Στις αίθουσες από τις 09.05.



citymag

# ΔΕΣ ΤΟΝ ΜΑΪΟ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΣΟΥ

Απόλαυσε τις ωραιότερες εικόνες από τη ζωή στη Θεσσαλονίκη.  
Μοιράσου τις δικές σου φωτογραφίες με χιλιάδες φίλους.  
Άνθρωποι και εικόνες της πόλης.

Κάθε μέρα @citymagthess στο Instagram

Το έργο εξελίσσεται στις αρχές του προηγούμενου αιώνα, πάνω στο ατμόπλοιο «Βιρτζίνια», το οποίο πραγματοποιεί το υπερ-ατλαντικό ταξίδι από την Ευρώπη στην Αμερική. Ένα νεογέννητο μωρό εγκαταλείπεται από τους μετανάστες γονείς του μέσα σε μια κούτα από λεμονία πάνω στο πιάνο με την ουρά, στην αίθουσα χορού της πρώτης θέσης. Ο ναύτης που το βρίσκει τού δίνει το δικό του όνομα (Ντάννυ Μπούντμαν) και, μαζί, το παρατσούκλι «Τι Ντι Λέμον» (από την κούτα των λεμονιών), προσθέτοντας το «1900», από τη χρονιά που τον βρήκε.



«Lemon»

## Ιστορίες... αποβίβασης

Μια ανεξάρτητη παραγωγή, η οποία έχει αποσπάσει το χειροκρότημα θεατών και κριτικών με απανωτά sold-outs σε όλη την Ελλάδα και περισσότερους από 16.500 θεατές.

Πρόκειται για ένα διαρκές «πείραμα» πάνω σε διαφορετικούς τρόπους θέασης και αφήγησης, ένας εν εξελίξει ζωντανός «οργανισμός», μια πρόταση πολιτιστικής αποκέντρωσης: από το χωριό των 25 κατοίκων και από ένα καράβι εν πλω σε σκηνές, σε ένα κτήμα λεμονιών, σε απομακρυσμένους τόπους, το «Lemon» ταξιδεύει και χαρτογραφεί κάθε γωνιά της Ελλάδας σε συνεργασία με τις τοπικές κοινότητες. Επειδή, όπως σημειώνουν οι εμπνευστές του, «θέατρο υπάρχει όπου υπάρχουν θεατές».

Για δύο βραδιές, η ομάδα του «Lemon» έρχεται ξανά στη Θεσσαλονίκη, για να αφηγηθεί την ιστορία του σπουδαιότερου πιανίστα του ωκεανού, που γεννήθηκε πάνω σ' ένα καράβι και δεν κατέβηκε ποτέ από αυτό, φέρνοντας στην επιφάνεια

το υπαρκτικό ερώτημα: **εσύ φοβάσαι να κατεβείς από το πλοίο όπου γεννήθηκες;**

Ενέργεια που κατακλύζει τη σκηνή, συγκινεί και συναρπάζει, σε **70 καταγιστικά λεπτά μιας βαθιά ανθρώπινης ιστορίας**, με φόντο τις αρχές του προηγούμενου αιώνα. ◻



**Info:** Στο Θέατρο Αυλαία (Τοιμισκή 136, Τ. 2310 230 013) την ΠΑ 18 & το ΣΑ 19.05, στις 21:00. Εισιτήρια: €18 (κανονικό), €15 (μειωμένο για ανέργους, θεατές κάτω των 18 ετών, άνω των 65 χρόνων, ΑμΕΑ, φοιτητές, πολύτεχνους και οικογένειες άνω των τεσσάρων μελών). Ομαδικά εισιτήρια (10 άτομα και άνω): €15. Προπώληση στο ταμείο του θεάτρου και στο more.com.

## Ατζέντα

### Επί σκηνής

«**Λίγο φοιά για τον δρόμο**» κάθε ΠΑ, ΣΑ & ΚΥ, στις 19:30 (ώς τις 26.05). Πρόκειται για ένα βιοματιτικό πρότζεκτ διάρκειας 125 λεπτών, που εκτυλίσσεται σε διάφορους χώρους της πόλης. Σημείο συνάντησης/εγκίνησης: βίλα Πετρίδη, Αναγεννήσεως 10 (στο σημείο θα δοθούν ατομικά ακουστικά. Παρακαλείστε να βρισκόσθε στο σημείο τουλάχιστον 15 λεπτά πριν από την ώρα έναρξης). Μετά την ολοκλήρωση της βιοματικής διαδρομής, το λεωφορείο θα επιστρέψει τους συμμετέχοντες στο σημείο εκκίνησης. Εισιτήρια: €20. ◻

«**Παίξε υπεύθυνα**» το ΣΑ 27.04, στις 21:30, στο Space Lab (Μοναστηρίου 18). Εισιτήρια: από €10. ◻

«**Ο καλός άνθρωπος του Σε Τσουάν**» το ΣΑ 27.04 στις 20:30 & την ΚΥ 28.04 στις 19:00, στο Βασιλικό Θέατρο. Εισιτήρια: από €7. ◻

«**Μαρίκα με είπανε – Μαρίκα με βγάλανε**» το ΣΑ 27.04 στις 18:00 & στις 21:00 και την ΚΥ 28.04 στις 19:00, στο Θέατρο της Μονής Λαζαριστών. Εισιτήρια: από €6. ◻

«**Κάθε Πέμπτη, κύριε Γρηγόρη**» το ΣΑ 27.04 στις 21:00 & την ΚΥ 28.04 στις 19:00, στο Radio City Theatre (Βασιλίσσης Όλγας 11 με Παρασκευοπούλου 9). Εισιτήρια: από €15. ◻

«**Επιστροφή στον φόνο**» το ΣΑ 27 & την ΚΥ 28.04 στις 18:30 & στις 21:00, στο Θέατρο Αμαλία (Αμαλίας 71). Εισιτήρια: €19. ◻

«**Σκηές από έναν γάμο**» το ΣΑ 27.04 στις 21:00 & την ΚΥ 28.04 στις 20:00, στο Θέατρο Αυλαία (Τοιμισκή 136). Εισιτήρια: από €18. ◻

«**Το παιδί που ανταμώ-**

**σαμε**» (Γιάννης Αθανασόπουλος tour) την ΚΥ 28.04, στις 19:00, στο Metropolitan Urban Theater (Αλ. Φλέμινγκ 2). Εισιτήρια: από €10. ◻

**Αλέξανδρος Τσουβέλας: «Ask Tsoveni»** τη ΔΕ 29.04, στις 22:00, στο Vergina Theatro! (12ο χλμ. οδού αεροδρομίου-Θεσσαλονίκης). Εισιτήρια: από €15. ◻

«**Η μόνα αυτουνού... Ελλη Ζόχου Ταχτσή**» τη ΠΕ 09.05, τις ΠΑ 10 & 17.05, τα ΣΑ 11 & 18.05 και τις ΚΥ 12 & 19.05 στις 21:00, στο Θέατρο Αμαλία (Αμαλίας 71). Εισιτήρια: από €13. ◻

«**Ο κύκλος των χαμένων ποιητών**» τις ΠΑ 10 & 17.05 στις 21:00, τα ΣΑ 11 & 18.05 στις 18:00 & στις 21:00 & τις ΚΥ 12 & 19.05 στις 18:00, στο Θέατρο Αριστοτέλειον (Εθνικής Αμύνης 2). Εισιτήρια: από €10. ◻

«**Απλή μετάβαση**» τις ΠΑ 10 & 17.05 στις 21:00, το ΣΑ 11.05 στις 18:30 & το ΣΑ 18.05 στις 21:15 και τις ΚΥ 12 & 19.05 στις 19:30, στο Radio City Theatre (Βασιλίσσης Όλγας 11 με Παρασκευοπούλου 9). Εισιτήρια: από €15. ◻

«**Ξαφνικά πέρσι το καλοκαίρι**» τις ΠΑ 10 & 17.05 στις 19:00 & στις 21:30, και τα ΣΑ 11 & 18.05 και τις ΚΥ 12 & 19.05 στις 18:30 & στις 21:00, στο Artbox Fargani Theater (Αγίου Παντελεήμονος 10). Εισιτήρια: από €18. ◻

«**Μάρτυρας κατηγορίας**» από την ΠΑ 10 ως την ΚΥ 26.05, στο Κινηματοθέατρο Κολοσσαίον (Λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας 150). Παραστάσεις κάθε ΠΑ στις 19:00 & στις 21:30, κάθε ΣΑ στις 18:00 & στις 21:00, κάθε ΚΥ στις 17:00 & στις 19:30. Εισιτήρια: από €15. ◻

«**Οι γριές που μαζεύουν την τσουκνίδα**» τις ΔΕ 20 & 27.05 στις 21:00 και τις ΤΡ 21 & 28.05 στις 21:00, στο Θέατρο Αμαλία (Αμαλίας 71). Εισιτήρια: από €15. ◻



## Χρήστος Τράικος

Φοιτητής στο τμήμα Λογιστικής και Χρηματοοικονομικής του Πανεπιστημίου Μακεδονίας.  
Φωτογραφήθηκε την Τετάρτη 6 Μαρτίου, στο πάρκο Τσιρογιάννη.



### Γιατί μου αρέσει η Θεσσαλονίκη

**Θεσσαλονίκη:** μια ιδιαίτερη πόλη με ξεχωριστούς ρυθμούς χαλαρότητας και, ταυτόχρονα, ζωντάνιας.

**Διαθέτει** πολλά μέρη για να απολαύσεις τη θέα, τη θάλασσα και τη φυσική ομορφιά της.

**Ενα χαρακτηριστικό** της πόλης είναι η νυχτερινή ζωή, με πλήθος διαφορετικών επιλογών για διασκέδαση, καθώς και οι άπειρες καφετέριες.



REGENCY CASINO  
THESSALONIKI



# ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΥΓΑΜΕ!

ΠΟΛΛΕΣ ΚΛΗΡΩΣΕΙΣ! ΠΟΛΛΟΙ ΤΥΧΕΡΟΙ!



**4** ηλεκτρικά αυτοκίνητα Citroen AMI ONE

12 & 26/4 - 17 & 31/5 στη 01:30



**+32** ηλεκτρικά scooters

Κληρώσεις κάθε Δευτέρα, Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη στις 00:00

Λαχνοί συμμετοχής με την είσοδό σου



21+ | ΑΡΜΟΔΙΟΣ ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΕΕΕΠ | ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΘΙΣΜΟΥ & ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ |  
ΓΡΑΜΜΗ ΒΟΗΘΕΙΑΣ ΚΕΘΕΑ: 210 9237777 | ΠΑΙΞΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ