





ΖΑΚΎΝΘΟΣ: ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΩΝ ΠΟΙΗΤΩΝ

Το πανέμορφο νησί του Ιονίου, με τη μακραίωνη μουσική και πολιτιστική κληρονομιά, διαθέτει μία από τις πιο εντυπωσιακές ακτογραμμές στην Ελλάδα, υπέροχη ενδοχώρα, γεμάτη αμπέλια και ελιές, και ενδιαφέρουσα γαστρονομία.

ZAKYNTHOS: THE ISLE OF POETS

Along with a centuries-old musical and cultural heritage, this beautiful Ionian island boasts one of Greece's most impressive coastlines, a fertile hinterland lush with vineyards and olive groves, and an intriguing culinary tradition.

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

Περιήγηση στην πόλη της Ζακύνθου

Κομβικό σημείο η μεγάλη πλατεία Σολωμού, με το άγαλμα του εθνικού ποιητή Διονύσιου Σολωμού, την εκκλησία του Αγίου Νικολάου του Μώλου, το μοναδικό βενετσιάνικο κτίσμα που σώθηκε από τον σεισμό του 1953, και το Μουσείο Ζακύνθου, το οποίο διαθέτει μια σπουδαία συλλογή με βυζαντινές εικόνες. Λίγα μέτρα πιο πάνω, η πλατεία του Αγίου Μάρκου με το Μουσείο Σολωμού και Επιφανών Ζακυνθίων, που φιλοξενεί προσωπικά αντικείμενα μεγάλων προσωπικοτήτων που κατάγονται από το νησί, αλλά και έπιπλα εποχής από ζακυνθινά αρχοντικά, κοσμήματα, γκραβούρες και φωτογραφίες. Περιλαμβάνει μεταξύ άλλων το Μαυσωλείο, όπου φυλάσσονται τα οστά του Διονυσίου Σολωμού, καθώς και ποιήματα και χειρόγραφά του. Ακριβώς δίπλα από το μουσείο, ο Άγιος Μάρκος, η μοναδική καθολική εκκλησία στη Ζάκυνθο. Άλλες δύο εκκλησίες έχουν πολύ ενδιαφέρον: η Κυρία των Αγγέλων, με εξωτερική πρόσοψη ισπανικού ρυθμού διακοσμημένη με υπέροχα πέτρινα ανάγλυφα και μοναδικό ξυλόγλυπτο τέμπλο, και ο ναός του Αγίου Διονυσίου, προστάτη του νησιού, ένα από τα τέσσερα κτίρια που δεν κατέρρευσαν στον σεισμό του 1953. Ανηφορίζοντας συναντάμε τη συνοικία Μπόχαλη, το ψηλότερο σημείο της πόλης, με το Ενετικό Κάστρο και πανοραμική θέα στην πόλη και στο Ιόνιο Πέλαγος.

Ο καλύτερος καφές της πόλης στο **Black Bean** (Ταβουλάρη 54), με specialty επιλογές από το γιαννιώτικο micro-roastery Kofi. Για ποτό στο **34** (Φιλιτά 34), το μποέμικο καφέ-μπαρ με την pop industrial αισθητική. Φετινή άφιξη το cocktail bar **Ademan Gastrobar** (Ψαρών 5, τηλ. 26950-48.151).

Για φαγητό ξεχωρίζει το **Προσήλιο** (Αγίων Πάντων 15, τηλ. 26950-22.040) του σομελιέ Γιώργου Καμπίτση και της σεφ Κρυσταλλίας Καραγεώργου. Μια αυλή γαλλικής φινέτσας, καλοκουρδισμένο σέρβις και fine ελληνική κουζίνα με fusion αναφορές. Καλοδουλεμένα πιάτα υψηλής δημιουργικής και γευστικής έντασης, όπως τα dumplings με κουνέλι στιφάδο και μια πολυεπίπεδη ημίπαστη σφυρίδα με σαφρανάτη φάβα, αλμύρα, κρίταμο τεμπούρα και ζωμό σκορδαλιά. Η πιο ενημερωμένη λίστα του νησιού, με 250 ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα, καθώς και επισκέψιμο κελάρι.

Για παραδοσιακά πιάτα στα οινομαγειρεία **Σταθμός** (Φιλιτά 42, τηλ. 26950-24.040), **Καντούνι** (Λογοθετών 15, τηλ. 26950-42.550) και **Μαλάνος** (Αγίου Αθανασίου 27, τηλ. 26950-45.936).

Στις παρυφές της πόλης, στο Ακρωτήρι, η Μπασία (τηλ. 26950-25.554) έχει την πιο μαγευτική βεράντα στο νησί, περιστοιχισμένη από λεβάντες και ελιές και με απρόσκοπτη θέα στο Ιόνιο. Λευκές, ρετρό καρέκλες καφενείου και κίτρινα ξύλινα τραπέζια δίνουν έναν πολύ elegant τόνο. Δημιουργική ελληνική κουζίνα με καλές εκτελέσεις και καθαρή νοστιμιά. Εκλεκτική λίστα κρασιών, επιμελημένη από τον Δημήτρη Κούμανη του αθηναϊκού wine bar Heteroclito.

Υψηλές γαστρονομικές επιδόσεις στο εστιατόριο **Lentika** του Contessina Suites (τηλ. 26950-22.700) στο Τσιλιβί, με την επιμέλεια του κορυφαίου σεφ Χριστόφορου Πέσκια. Ένα casual fine dining menu εμπνευσμένο από παραδοσιακές συνταγές της Ζακύνθου και των Επτανήσων, όπως η παστιτσάδα (cannelloni με κόκορα, κρέμα από ζακυνθινή λαδογραβιέρα και mix μπαχαρικών) και το μοσχαρίσιο φιλέτο με jus από ζακυνθινή σταφίδα και πουρέ μελιτζάνας. Στο Αργάσι, το πιο κοντινό τουριστικό θέρετρο

Around Zakynthos Town

Solomos Square is an important hub and a good place to start our tour. There you'll find a statue of the national poet Dionysios Solomos; the Church of Agios Nikolaos Molos, the only Venetian building to survive the massive earthquake of 1953; and the **Zakynthos Museum**, which has an excellent collection of Byzantine icons. A short walk away, the Museum of **Dionysios Solomos and Eminent People of Zakynthos** on Agios Markos Square does what the name suggests, displaying items relating to the lives and work of great locals, as well as period furniture from Zakynthian mansions and jewellery, engravings and photographs. A mausoleum there contains Solomos' remains, and there's a collection of poems and manuscripts, too. Next to the museum is **Saint Mark's**, the island's only Catholic church. Other interesting churches include **Our Lady of the Angels**, with its exotic, richly decorated Spanish-style façade and a wonderful iconostasis, and the church dedicated to **Agios Dionysios**, the island's patron saint, one of only four buildings in town that didn't fall down in 1953. Keep walking uphill to reach the neighbourhood of Bochali, the highest point in town, where the **Venetian Castle** affords panoramic views of the island's capital and the Ionian Sea.

Arguably the best coffee in town is served at **Black Bean** (54 Tavoulari) and includes specialty selections from the Ioannina-based micro-roastery Kofi. For drinks, **34** (34 Filita) is a boho café-bar with a pop-industrial aesthetic, and **Ademan Gastrobar** (5 Psaron, tel. 26950-48.151) is a new arrival serving cool cocktails.

When it comes to food, **Prosilio** (15 Agion Panton, tel. 26950-22.040) deserves attention. Run by sommelier Yorgos Kambitsis and chef Krystallia Karageorgiou, it serves a fine-dining version of Greek-fusion cuisine in an elegant garden. The well-executed, creative and flavoursome dishes include such items as the rabbit stew dumplings and an intricately prepared semi-cured grouper with a saffron-seasoned fava paste, rock samphire tempura and roasted garlic broth. It also has the most com-









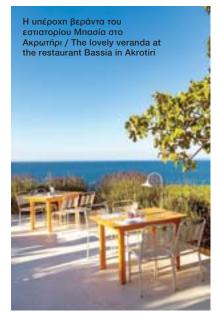
Η ΑΓΝΩΣΤΗ ΓΚΑΛΕΡΙ

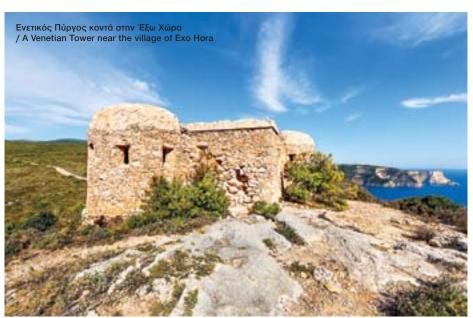
Στο κτίριο του Μορφωτικού Κέντρου Λόγου Ενορίας Βανάτου στεγάζεται η Αληθώς, μια μικρή γκαλερί απέναντι από τον Ναό Παναγούλας, που φιλοξενεί εκθέσεις με τοπικούς καλλιτέχνες, όπως ο γλύπτης Χρήστος Μπάρλος και η ζωγράφος Μαρία Ρουσέα. Ο χώρος λειτουργεί υπό την επιμέλεια του δραστήριου πρωτοπρεσβύτερου Παναγιώτη Καποδίστρια (ο οποίος είναι και ποιητής, δοκιμιογράφος) και του γιου του Ιωάννη-Πορφύριου. Καινοτομία αποτελεί και το γεγονός ότι στον ναό διοργανώνονται συναυλίες κλασικής και εκκλησιαστικής μουσικής, αλλά και επιστημονικές διαλέξεις.

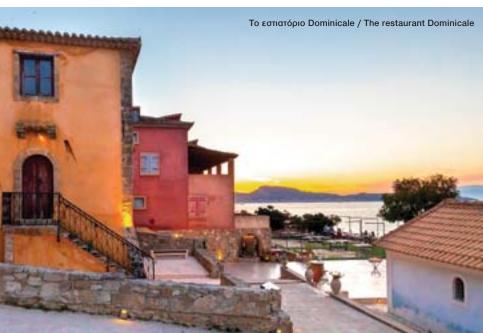
A LITTLE-KNOWN GALLERY

In Vanato, Alithos is a small gallery across from Panagoula Church that hosts exhibitions of work by local artists such as sculptor Christos Barlos and painter Maria Roussea. The venue is run by poet, essayist and local priest Panagiotis Kapodistrias and his son Ioannis-Porfyriou. One of the many great things he does is to make the church available for academic lectures and concerts featuring classical and religious music.



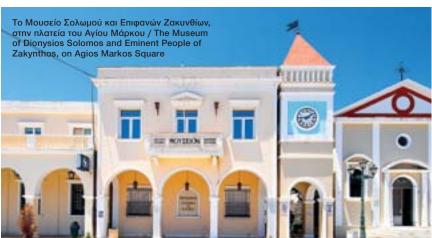












στην πόλη, ξεχωρίζουν δύο γαστρονομικά σημεία: Το Πορτοκάλι (τηλ. 26950-457.30) της Ελένης Τουρκάκη, μια μεγάλη, ολάνθιστη αυλή με πικροδάφνες, φοίνικες και γλάστρες με λουλούδια. Διακόσμηση ρομαντική με καλλιτεχνική ατμόσφαιρα και φινετσάτες λεπτομέρειες σε κάθε γωνιά. Η κουζίνα ακτινοβολεί μια προσεγμένη και έμπειρη δουλειά με ελληνικές και διεθνείς αναφορές σε ένα μικρό, συμπαγές μενού, ενώ δυνατό σημείο αποτελεί και το cocktail bar. Λίγο πιο κάτω, το Dominicale (τηλ. 26950-42.817) σε ένα υπέροχο σημείο πάνω στη θάλασσα, κάτω από τον ιστορικό Πύργο του Δομενεγίνη και το παραθαλάσσιο εκκλησάκι του Αγίου Θεοδοσίου. Μενού δημιουργικής ψαροφαγίας με εκλεκτική πρώτη ύλη και πιάτα όπως η πεσκανδρίτσα τυλιγμένη σε bacon από καπνιστό τόνο με ριζότο λιαστής ντομάτας, ενώ νέα προσθήκη είναι τα καπνιστά dry aged ψάρια.

Στη χερσόνησο του Βασιλικού

Μια πανέμορφη περιοχή στη νοτιοανατολική πλευρά του νησιού, με ωραίες παραλίες, πευκώνες, ελαιώνες και αμπελώνες. Οδηγώντας στην ανατολική πλευρά της χερσονήσου, συναντάμε αρχικά την παραλία Πόρτο Ζόρο, με τα εντυπωσιακά βράχια στη θάλασσα να σχηματίζουν μια φυσική πισίνα, ενώ στη δεξιά πλευρά της παραλίας υπάρχει άργιλος για αργιλοθεραπεία. Πολύ αξιόλογο στον κεντρικό δρόμο το cocktail bar Sit And Share. Ακολουθεί η παραλία Μπανάνα, από τις μεγαλύτερες του νησιού, και ύστερα η Πλάκα, μικρή παραλία με αμμουδιά και ρηχά νερά, ιδανική για παιδιά. Επόμενη στη σειρά ο Άγιος Νικόλαος, με το ομώνυμο εκκλησάκι, όπου λειτουργεί και καταδυτικό κέντρο (St. Nicholas Beach Watersports, 6937-107.652). Συνεχίζουμε για την παραλία Πόρτο Ρώμα, μια μικρή λωρίδα άμμου, όπου βρίσκεται το Nikos Beach Bar Restaurant (τηλ. 6975-777.544), πολύ περιποιημένη ταβέρνα με βεράντα μια ανάσα από το νερό. Αφοπλι-



Το Μουσείο Χέλμη Φυσικής Ιστορίας στην Αγία Μαρίνα διαθέτει μια σπουδαία συλλογή από πουλιά, ψάρια, όστρακα, φυτά, ορυκτά και πετρώματα από τη φύση της Ζακύνθου αλλά και από όλο τον πλανήτη, ενώ παρατίθενται πολύ ενδιαφέρουσες πληροφορίες για το ζακυνθινό οικοσύστημα. / The Helmis Museum of Natural History in Agia Marina has a great collection of birds, fish, seashells, plants, minerals and rocks from the area and elsewhere, as well as information on Zakynthos' ecosystems.



Ο ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΗΣ

Ο Διονύσης Τσουκαλάς είναι ηλεκτρολόγος οικοδομών και πριν από 15 χρόνια άρχισε να μαζεύει μέταλλα και κυρίως εξαρτήματα από συνεργεία, σιδηρουργεία, όπως ντεπόζιτα από μηχανές, μπουριά από σόμπες, παλιά εργαλεία, κάδους πλυντηρίου, και να δημιουργεί γλυπτά και αγάλματα εμπνευσμένα από την πανίδα του νησιού. Έχει το εργαστήριο και ένα υπαίθριο μουσείο πάνω από τον Άγιο Νικόλαο (τηλ. 6977-862.594).

THE ARTIST

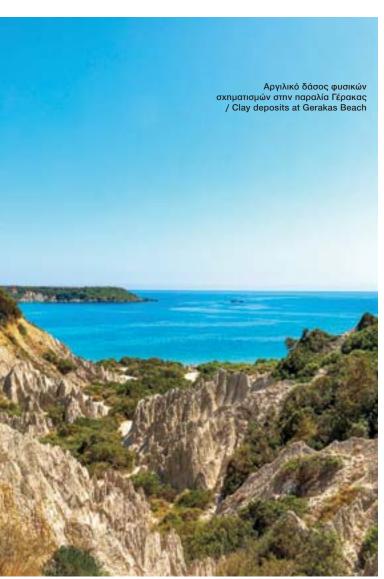
Fifteen years ago, electrician Dionysis Tsoukalas began collecting scrap metal and spare parts, including motorcycle gas tanks, stove pipes, old tools, washing machine drums and similar materials that he uses to create sculptures and statues inspired by the island's people, animals and plants. His workshop and open-air museum are just above Agios Nikolaos (tel. 6977-862.594).

prehensive wine list on the island, with 250 Greek and foreign labels on display in a space that is open to diners.

If you're going traditional, try the tavernas **Stathmos** (42 Filita, tel. 26950-24.040), **Kantouni** (15 Logotheton, tel. 26950-42.550) or **Malanos** (27 Agios Athanasiou, tel. 26950-45.936).

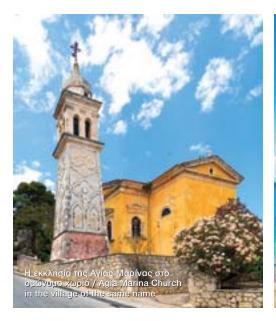
Just outside of town, **Bassia** (tel. 26950-25.554) in Akrotiri has what may be the loveliest veranda on Zakynthos, nestled among lavender bushes and olive trees, with amazing sea views. White retro taverna chairs and yellow wooden tables give it a bright yet elegant feel, while the creative Greek dishes are well executed and tasty. The eclectic wine list is designed by Dimitris Koumanis from the Athenian wine bar wine bar Heteroclito. Under the stewardship of award-winning chef Christoforos Peskias, stellar work is being done at **Lentika**, the restaurant of Contessina Suites (tel. 26950-22.700) in Tsilivi. The casual fine dining menu is inspired by traditional Zakynthian and Ionian recipes, such as the rooster-stuffed cannelloni with a cream of local graviera cheese and a mix of spices, or the veal fillet with a jus of Zakynthian currants and an aubergine purée.

Two restaurants stand out in Argassi, the closest tourist resort to town. **Portokali** (tel. 26950-457.30), with its big courtyard filled with flowers, palm trees and colourful potted plants, is a romantic and atmospheric spot full of elegant details, run by Eleni Tourkaki. Such artful touches are also evident in its radiant food – from a menu of Greek and international dishes – while the cocktail bar is a highlight, too. **Dominicale** (tel. 26950-42.817) boasts an enchanting seaside location beneath the historic Domenigini Tower and the Chapel of Agios Theodosios. The creative sea-











στική φιλοξενία από τη δεινή μαγείρισσα κυρία Γιάννα. Σπιτική μαγειρική, καλές ύλες, φαγητά από τον ξυλόφουρνο (κατσίκι με δεντρολίβανο, παστίτσιο κ.λπ.). Ακολουθεί η περίφημη παραλία του Γέρακα. Αποτελεί σημείο μεγάλης οικολογικής σημασίας, αφού η θαλάσσια χελώνα Caretta caretta την έχει επιλέξει για την ωοτοκία της. Στην είσοδο της παραλίας λειτουργεί το Κέντρο Ενημέρωσης του Εθνικού Θαλάσσιου Πάρκου Ζακύνθου, ενώ στη δεξιά πλευρά βρίσκεται ένα από τα πιο παράξενα αξιοθέατα του νησιού: ένα αργιλικό δάσος φυσικών σχηματισμών, σαν μια μινιατούρα της Καππαδοκίας δίπλα στη θάλασσα.

Στη δυτική πλευρά του ακρωτηρίου, με θέα το νησί Πελούζο και επίσης σημείο ωοτοκίας της Caretta caretta, βρίσκεται η παραλία Δάφνη. Στην αριστερή της πλευρά αξίζει μια στάση στον Διόνυσο, μια καλύβα με σουρεαλιστική διακόσμηση και ετερόκλητα second hand έπιπλα. Ψυχή του χώρου ο κύριος Διονύσης, ο οποίος θα σας σερβίρει χωριάτικη σαλάτα και ψητή μελιτζάνα, αλλά και ψάρια κατά παραγγελία.

Στο ακρωτήριο Κερί

Στο νοτιοδυτικό σημείο του νησιού βρίσκεται ένα από τα πιο εντυπωσιακά τοπία στην Ελλάδα, προσβάσιμο αποκλειστικά με σκάφος από το λιμανάκι της Λίμνης Κερίου (απευθυνθείτε στο Big Blue Motorboats, τηλ. 6944-751.040). Κατακόρυφοι βράχοι, λείες πλάκες, βραχονησίδες, σπηλιές, βαθιά νερά και μικρές κρυφές παραλίες. Με σκάφος επίσης από τη Λίμνη είναι προσβάσιμο και το εξωτικό, ακατοίκητο νησάκι Μαραθονήσι. Στη μία του πλευρά έχει σημεία με εντυπωσιακές σπηλιές, ενώ η βασική παραλία είναι μια μεγάλη γλώσσα αμμουδιάς με ξαπλώστρες και δύο πλωτές καντίνες. Μόλις δύο χλμ. έξω από τη Λίμνη, με οδική πρόσβαση, βρίσκεται η Μαραθιά, πανέμορφη κλασική παραλία του Ιονίου με βοτσαλάκι και βλάστηση που φτάνει μέχρι το νερό. Αξίζει να ανεβείτε και στον κεντρικό ορεινό οικισμό του Κεριού. Για καφέ στο καφενείο του Νίτζη, με δεκάδες αντικείμενα από τις δεκαετίες του '70 και του '80 να πλημμυρίζουν τον χώρο. Από εκεί οδηγήστε μέχρι τον Φάρο Κερίου για ένα από τα πιο μυθικά ηλιοβασιλέματα στο νησί, ενώ, αν πάρετε τον χωματόδρομο προς τα νότια, θα συναντήσετε το σημείο πανοραμικής θέας στις Μυζήθρες.

Η ορεινή ενδοχώρα

Μια μοναδικής ομορφιάς περιοχή, όπου θα συναντήσετε μικρά χωριά με πετρόχτιστα σπίτια με εσωτερικές αυλές και ατμόσφαιρα άλλης εποχής. Πρώτη στάση στο **Κοιλιωμένο**, αγροτικό χωριό

food dishes use extremely fresh ingredients and include items such as the monkfish wrapped in smoked tuna "bacon" with sun-dried tomato risotto, or the selection of dry-aged fish recently added to the menu.

The Vasilikos Peninsula

With beautiful beaches, pine trees, olive trees and swathes of vineyards, this is a lovely area on the island's southeastern tip. If you're driving down the north side of the peninsula, the first beach you'll reach is **Porto Zorro**, with impressive rock formations that form natural sea pools and with cliffs of clay on one end for a bit of skin therapy. Back on the main road, **Sit And Share** is a great cocktail bar that comes before Banana, one of the biggest beaches on the island, and **Plaka**, a small sandy bay with shallow waters that make it ideal for young children. **Agios Nikolaos** Beach is named for its small chapel and is home to **St. Nicholas Beach Watersports** (tel. 6937-107.652), while **Porto Roma**, next, is basically a small strip of sand that's also known for the **Nikos Beach Bar Restaurant** (tel. 6975-777.544), a very nice taverna just a stone's throw from the sea, where Gianna welcomes and feeds you like you're family, with well-prepared dishes from her wood-fired oven (such as goat with rosemary, and pastit-

Ο ΠΕΡΙΠΑΤΗΤΗΣ

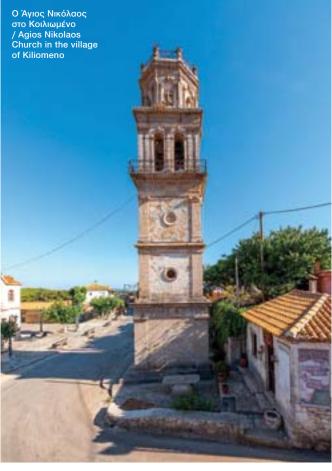
Ο Σπύρος Πλέσσας έχει ιδρύσει την εταιρεία Fora Zakynthos (τηλ. 6973-227.950) και διοργανώνει περιπατητικές και ποδηλατικές ξεναγήσεις. Πολύ ενδιαφέρουσα η ορεινή κυκλική διαδρομή 5 χλμ. στον Μαραθιά, σε ένα υπέροχο τοπίο με άγρια χλωρίδα, και αυτή στον Γέρακα, με σημεία ενδιαφέροντος τους αργιλικούς σχηματισμούς, τα γερμανικά πολυβολεία, με κατάληξη για μπάνιο σε μια «κρυφή» παραλία της περιοχής.

THE WALKING TOUR GUIDE

Spyros Plessas, the founder of Fora Zakynthos (tel. 6973-227.950), organises walking and bicycle tours, one of which is a circular 5km-route around Marathias through a wonderfully wild landscape. There's also one to Gerakas, which passes interesting rock formations and World War II machine gun batteries before ending at a "secret" beach for a swim.







περιτριγυρισμένο από αμπελώνες, πεύκα και κυπαρίσσια. Έχουν διασωθεί από τον σεισμό αρκετά πέτρινα σπίτια, δείγματα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής του νησιού. Εκεί βρίσκονται οι Αμπελοστράτες (τηλ. 26950-43.718), το αγρόκτημα-εστιατόριο του Αντώνη Μαρούδα και της Μίκας Συμβουλίδου. Μια φάρμα με αμπέλια, οινοποιείο, άλογα και γκαλερί με τα έργα της Μίκας, με τα τραπέζια να απλώνονται σε επίπεδα κάτω από τις μεγάλες καρυδιές και να φιλοξενούν πιάτα όπως τα ντολμαδάκια, τα αυγά με ντομάτα και σουτζούκι και τα συκωτάκια με ντόπιο λαδοτύρι. Στο ίδιο χωριό και ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Γυναικών οι «Μελισσιώτισσες», που παρασκευάζουν εξαιρετικό παραδοσιακό ζακυνθινό

sio). Next is **Gerakas** Beach, an important loggerhead turtle nesting site. You can learn all about these wonderful creatures, and the **Zakynthos National Marine Park**, at the visitor information centre, while on the right-hand side of the beach you will see one of most bizarre sights on the island: a formation of clay rocks, reminiscent of Cappadocia, right by the sea. Another important turtle nesting site is **Dafni**, on the southern side of the peninsula, overlooking the islet of Pelouzo. On the east side of the beach, you'll see a beach shack, surrealistically decorated with second-hand furniture, known as **Dionysos** for its owner; he serves simple meals that include Greek salad and roasted aubergine, as well as fresh fish (by pre-order only).



The Keri Peninsula

One of the most impressive landscapes in Greece – steep cliffs, big flat rocks, caves, islets, deep waters and small hidden coves – comprises the island's southwestern tip. Most of its shores can only be explored by boat (enquire at Big Blue Motorboat Rentals, tel. 6944-751.040 at Limni Keri harbour). The exotic uninhabited islet of **Marathonisi** can also be visited by boat from Limni. It has a bunch of cool caves on one side, while its main beach is a long strip of sand, with sun loungers and two floating beach bars.

A two-kilometre drive from Limni, **Marathia** is a typical Ionian pebble beach with trees growing right down to the water's edge. Take the time to drive up the mountain to the village of **Keri** for refreshment at **Nitzi's Café**, which is stuffed with memorabilia from the 1970s and '80s. Then drive to **Keri Lighthouse** for one of the most magical sunsets on the



ψωμί από τοπικά άλευρα, καθώς και παστέλια και τυριά.

Επόμενο χωριό ο Άγιος Λέοντας, με την ομώνυμη εκκλησία του 14ου αιώνα. Στάση στο Ανεμίδι της Γιώτας Τσουκαλά για τσάντες από ρετάλια, τις οποίες φτιάχνει η ίδια στον αργαλειό, καθώς και για φαγητό σε μία από τις καλύτερες μαγείρισσες του νησιού, την κ. Κική Μάργαρη στο Selene (τηλ. 26950-48.610). Τυρί, κρέας και ψάρια έρχονται από δική τους φάρμα και τη δική τους βάρκα και μαγειρεύονται με σπιτικό χέρι. Η ταβέρνα διοργανώνει κάθε καλοκαίρι και το «Φεστιβάλ γίδας», μια βραδιά με ζωντανή μουσική και γίδα βραστή.

Από τον Άγιο Λέοντα είναι εύκολα προσβάσιμα μερικά από τα πιο ωραία σημεία για κολύμπι στη δυτική ακτογραμμή, το Πόρτο Ρόξα και το Πόρτο Λιμνιώνα, σχηματισμοί τύπου φιόρδ με κρυστάλλινα νερά, όπως το φιόρδ Πόρτο Σχίζα, το οποίο μπορείτε να θαυμάσετε μόνο από πάνω.

Στη συνέχεια, με βόρεια κατεύθυνση κάντε μια μικρή παράκαμψη για να επισκεφθείτε τη **Λούχα** και το **Γύρι**, δύο από τα πιο όμορφα παραδοσιακά χωριά της Ζακύνθου. Το Γύρι είναι ο ψηλότερος (550 μ.) κατοικημένος οικισμός του νησιού και η Λούχα έχει πετρόχτιστα σπίτια και πλακόστρωτα στενά.

Επόμενη στάση στην Έξω Χώρα, με πολλά προσεισμικά σπίτια, και ύστερα στις Μαριές, από όπου ξεκινάει δρόμος που κατηφορίζει προς την παραλία-λιμανάκι Πόρτο Βρώμη, από το οποίο φεύγουν τα πλοιάρια για το Ναυάγιο, μία από τις πιο διάσημες και πολυφωτογραφημένες παραλίες του κόσμου, προσβάσιμη μόνο διά θαλάσσης. Αξιόλογο αξιοθέατο στην περιοχή η Μονή Θεο-

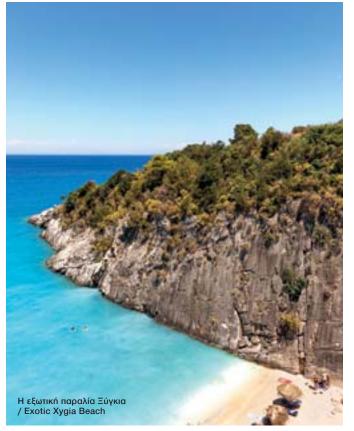
island, or take the dirt road south to a vantage point that will give you a view of the Mizithres islet cluster.

The hilly hinterland

Zakynthos' hinterland is quite lovely, with lots of small villages with pretty stone houses, colourful gardens and an air of nostalgia. Our first stop, **Kiliomeno**, is a farming village surrounded by vineyards, pines and cypress trees, where several houses that survived the earthquake stand as testament to the island's vernacular architecture. It is also home to **Ampelostrates** (tel. 26950-43.718), a farm with a restaurant run by Antonis Maroudas and Mika Symvoulidou. It has a vineyard, a winery and horse stables, as well as a gallery showcasing Mika's artwork, while the dining area is a terraced space beneath the shade of huge walnut trees. The menu is classic Greek, with items like stuffed vine leaves, eggs poached in a tomato sauce, spicy soutzoukakia meatballs and chicken giblets with local ladotyri cheese. In the same village, the Melissiotisses Women's Agricultural Cooperative produces and sells excellent traditional bread made with local flour, sesame-and-honey bars and cheeses.

Agios Leontas, with a 14th-century church of the same name, is next, for some shopping at **Anemidi**, where Giota Tsoukala makes bags on her loom from scraps of fabric, and a bite to eat at **Selene** (tel. 26950-48.610) from one of the best cooks on the island, Kiki Margari. She uses cheese and meat from the family farm and fish from their fishing boat – and a lot of TLC. Every summer, the taverna hosts a goat-themed festival with live music and goat stew.

Some of the nicest bathing spots on the western shore are located a







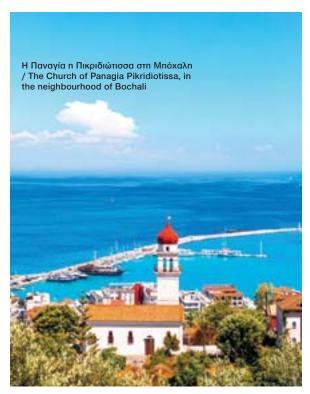


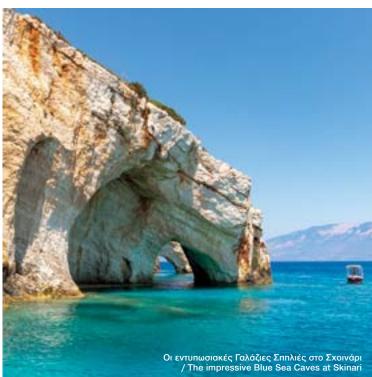
ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ

Το «Κόντε Σπουργίτης» του Αντώνη Νικολουδάκη είναι ένα νέο τριμηνιαίο περιοδικό με θέματα για τον πολιτισμό, την τέχνη και το περιβάλλον. Άρτια στημένο, με υψηλή αισθητική, φιλοξενεί δοκίμια, άρθρα και συνεντεύξεις, κριτικές, παρουσιάσεις, κόμικ, διηγήματα, ποιήματα, φωτογραφίες, ιστορίες και αναπολήσεις με αφετηρία τη Ζάκυνθο.

THE MAGAZINE

Konte Spourgitis ("Count Sparrow") is a new quarterly magazine in Greek published by Antonis Nikoloudakis, with stories about the arts and the environment. Beautifully designed and produced, it includes essays, articles, interviews, reviews, cartoons, short stories, poems, photographs and reminiscences, mainly related to Zakynthos.

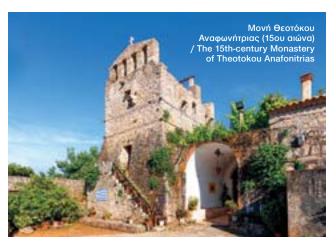




τόκου Αναφωνήτριας (15ου αιώνα), πολύ σημαντικό μοναστήρι του νησιού με εκπληκτικές τοιγογραφίες και επιβλητικό πύργο, όπως και η Μονή Αγίου Γεωργίου Κρημνών (1535). Από εκεί σύντομος δρόμος οδηγεί στο σημείο θέας του Ναυαγίου – περπατήστε στη δεξιά πλευρά κατά μήκος του γκρεμού, για πιο πανοραμική θέα. Ύστερα, και προς τα δυτικά, συναντάμε τον οικισμό Βολίμες, τον μεγαλύτερο του νησιού -ο οποίος αποτελείται από τα χωριά Άνω, Κάτω και Μέσω Βολίμες- με πολύ ενδιαφέρουσα αρχιτεκτονική, ανεμόμυλους και πολλές ωραίες εκκλησίες (όπως ο Άγιος Σπυρίδωνας στις Κάτω Βολίμες με τη χαρακτηριστική μπλε πρόσοψη). Στη συνέχεια, ο δρόμος οδηγεί στα ανατολικά για το λιμάνι του Αγίου Νικολάου, αλλά αξίζει να κάνετε μια παράκαμψη για να επισκεφθείτε τις Ορθονιές, όμορφο χωριό, αμφιθεατρικά χτισμένο στην πλευρά του όρους Βραχιόνα. Περπατήστε στα ανηφορικά στενάκια του και κάντε στάση στο Botega Café Museum (τηλ. 6972-357.638), καφέ-εστιατόριο με μικρό μουσείο-ελαιοτριβείο. Δύο χιλιόμετρα από τον οικισμό βρίσκεται και το ιστορικό Μοναστήρι της Σπηλιώτισσας (16ος αιώνας).

Τα βορειοανατολικά παράλια

Κομβικό σημείο της βορειοανατολικής πλευράς της Ζακύνθου είναι ο παραλιακός οικισμός και λιμάνι του Αγίου Νικολάου. Από



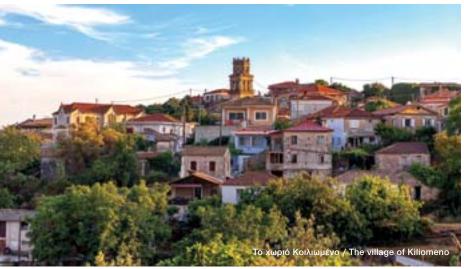
short drive from Agios Leontas; these include the fjord-like **Porto Roxa** and **Porto Limnionas**, while **Porto Schiza** is also a lovely spot, but can only be admired from above.

As you continue north on the main road, make a small detour to **Loucha** and **Gyri**, two of Zakynthos' prettiest traditional villages. At an elevation of 550 metres, Gyri is the highest inhabited settlement on the island, while Loucha is renowned for its cobbled streets and picturesque houses. Our next stops are at **Exo Hora**, which has many pre-earthquake houses, and **Maries**, for the turn-off down to the beach and harbour of Porto Vromi, which is where you can catch a boat to **Navagio**, one of the most stunning and most-photographed beaches in the world, accessible only by sea. There are two important monasteries in the area that are worth visiting: **Theotokou Anafonitrias** (15th century), with amazing wall paintings and an imposing tower, and **Agiou Georgiou Krimnon**, which dates to 1535. There's a small road there that leads to the cliff above Navagio - walk to the right along the cliff (staying clear of the edge) for an amazing view.

Head west to the village of **Volimes**, made up of the hamlets of Ano (Upper), Meso (Middle) and Kato (Lower) Volimes, for the next leg of our journey. This is the biggest village in Zakynthos' mountains and has some architecturally interesting structures, including windmills and several very nice churches (like Agios Spyridonas in the lower village, with its characteristic blue facade). The road then veers east to the harbour of Agios Nikolaos, though it is worth turning off for a brief visit to **Orthonies**, a delightful village built amphitheatrically on one of the slopes of Mount Vrachionas. Have a walk around and stop for a refreshment or a meal at the **Botega** café-museum (tel. 6972-357.638), whose highlight is a small olive press. A two-kilometre drive from the village will bring you to the historic 16th-century **Monastery of Spiliotissa**.

The northeastern coast

The seaside village and harbour of **Agios Nikolaos** is an important cross-roads and hub in northeastern Zakynthos and the place where you can get a boat to Navagio and the sea caves of Skinari. It's also home to one of the best restaurants on the island, **Nobelos Seaside Lodge** (tel. 26950-31.400), an eatery that spills across different terraced levels in a dreamy seaside pine forest. There's a hotel, too, and a beach club with sun loung-





εδώ φεύγουν καραβάκια για τα θαλάσσια σπήλαια στο Σχοινάρι και το Ναυάγιο. Εδώ βρίσκεται και ένα από τα καλύτερα εστιατόρια του νησιού, το **Nobelos Seaside Lodge** (τηλ. 26950-31.400), ένα ονειρικό σκηνικό που αναπτύσσεται σε επίπεδα μεσα σε έναν πευκώνα και περιλαμβάνει ξενώνα, εστιατόριο και ξαπλώστρες στην παραλία. Το εστιατόριο σερβίρει μια θαλασσινής βάσης, σοφιστικέ κουζίνα με πιάτα όπως τα κοκκινιστά χάβαρα και η γλώσσα μπουρδέτο. Στην περιοχή συναντάμε και δύο από τα πιο ενδιαφέροντα καφέ-μπαρ του νησιού: το Regatta Yacht Club (τηλ. 6974-141.722) της Regard Gebru, ένα μικρό κτίσμα με θέα θάλασσα και αυλή με καναπέδες, ψάθινα καλάθια για φωτιστικά και εκλεκτική μουσική, και λίγο πιο μακριά το Mahogani art café (τηλ. 6977-039.383) με εσωτερική σάλα με έργα τέχνης, pop exotic διακόσμηση και βεράντα με θέα. Κατηφορίζοντας προς νότια, ακολουθεί η καταπληκτική παραλία Μακρύς Γιαλός με ψιλό βότσαλο και βαθιά κρυστάλλινα νερά και ύστερα τα Ξύγκια, μια εξωτική παραλία με έναν κατακόρυφο βράχο στη δεξιά πλευρά να θυμίζει τοπίο από νοτιοανατολική Ασία. Τα νερά της έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε θειάφι και γι' αυτό θεωρούνται ιαματικά. Αναζητήστε 1 χλμ. νοτιότερα την παραλία Πελαγάκι, έναν μικρό κόλπο με απίθανα νερά.

Οι φάρμες

Αισθητά αναβαθμισμένος ο αγροτουριστικός χάρτης του νησιού, με πολύ ενδιαφέροντα σχετικά projects. Πολύ αξιόλογη προσπάθεια η Therianos Family Farm (6979-113.366) στην Καλλιθέα, 20 στρέμματα με αμπέλια, ελιές, οπωροφόρα και μποστάνι. Τα αδέρφια Θεριανού κάνουν οι ίδιοι τις ξεναγήσεις, ενώ ακολουθεί γευσιγνωσία. Παράγουν επίσης καλλυντικά με βάση το υψηλών πολυφαινολών ελαιόλαδό τους. Πολύ σοβαρή η δουλειά του Διονύση Λογοθέτη στη Logothetis Organic Farm (τηλ. 26950-35.106) στην περιοχή του Βασιλικού. Επισκέψιμο παραδοσιακού τύπου (με μυλόπετρες) ελαιοτριβείο. Παράγει εξαιρετικό ελαιόλαδο, κρασιά ήπιας οινοποίησης από τοπικές ποικιλίες (Σκιαδόπουλο, Κουτσουμπέλι κ.ά.) και διαθέτει έναν καλαίσθητο χώρο για γευσιγνωσία ελαιολάδου, μαθήματα μαγειρικής με απίθανη θέα στο Ιόνιο. Φετινή άφιξη η Leeda's Farm (τηλ. 6979-806.798), η φάρμα της οικογένειας Γιατρά στα Λιθάκια. Ένα φανταστικό περιβόλι με οπωροκηπευτικά, συκιές, αχλαδιές, εσπεριδοειδή και μια υποδειγματικά καλαίσθητη φάρμα με ζώα (από πόνι και κατσίκια μέχρι παγόνια και χήνες). Προσφέρονται ξεναγήσεις και μαθήματα μαγειρικής, που καταλήγουν σε δείπνο σε ένα τραπέζι μέσα στον ελαιώνα.



ers. The restaurant serves sophisticated seafood dishes such as clams in a tomato sauce, or the fillet of sole bourdeto stew. You may want to hang around, as the area also boasts two of the island's most interesting café/bars. Run by Regard Gebru, the **Regatta Yacht Club** (tel. 6974-141.722) is a small space overlooking the water, with a courtyard, comfortable couches, straw hats serving as lampshades and eclectic music, while **Mahogani** (tel. 6977-039.383) – a little further away – is an art café with a small gallery space, pop exotic decor and a veranda with a view.

Heading south, you'll come to the amazing beach of **Makrys Gialos**, with fine pebbles and deep, crystalline waters, and then **Xygia**, an exotic beach with a steep rock on the right reminiscent of southeast Asia. Its waters, with their high sulphur content, are considered restorative. About 1km further south, **Pelagaki** is a tiny cove with amazing waters.

The farms

Zakynthos' agritourism scene has been significantly enriched by a number of interesting endeavours. One of them is the **Therianos Family Farm** (tel. 6979-113.366) in Kallithea, a 2-hectare expanse growing wine grapes, olives, fruit and vegetables. The Therianos brothers do all the tours themselves and then offer tastings; they also produce cosmetics based on their polyphenol-rich olive oil. Dionysis Logothetis is doing impressive work at his **Logothetis Organic Farm** (tel. 26950-35.106) in the Vassilikos area. The facility includes a winery, an old-fashioned olive press (with millstones) that's open to the public, and a lovely tasting venue that also hosts cookery lessons – and has amazing views. The farm produces excellent olive oil and natural wines from local varieties such as Skiadopoulo and Koutsoupeli.

A new arrival this year, **Leeda's Farm** (tel. 6979-806.798) is another











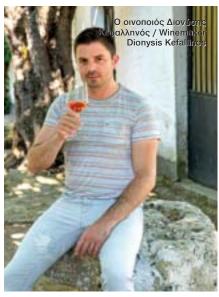


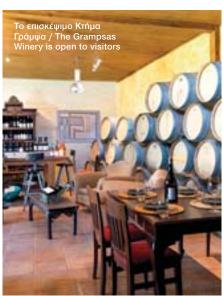


















Τα τοπικά προϊόντα

Τα τρία βασικά ντόπια τυριά είναι το λαδοτύρι, ένα πικάντικο αιγοπρόβειο τυρί που ωριμάζει μέσα σε ζακυνθινό ελαιόλαδο, το τυρί «της τάβλας», που ωριμάζει εκτός λαδιού, και η πρέντζα, φρέσκο τυρί με κρεμώδη υφή. Το μεγαλύτερο τυροκομείο του νησιού είναι η Γαλακτοκομική Ζακύνθου (τηλ. 26950-48.600) έξω από τον Άγιο Λέοντα, που παράγει εξαιρετικά παραδοσιακά τυριά από ντόπιο πρόβειο και αιγοπρόβειο γάλα ημέρας. Είναι επισκέψιμο και προσφέρει γευστικές δοκιμές των προϊόντων του σε μια βεράντα ανάμεσα στα πεύκα, ενώ εξαιρετικά είναι και τα τυριά του Διονύση Κατσαρού, που διατηρεί το (μη επισκέψιμο) τυροκομείο Αγρόκτημα της Κορίνας στους Αμπελοκήπους. Πολύ σημαντικό τοπικό προϊόν είναι και η μαύρη Κορινθιακή σταφίδα, που αποτέλεσε τον «μαύρο χρυσό» για την τοπική οικονομία για πάνω από 400 χρόνια. Τώρα παράγεται ακόμα, αλλά σε μικρότερες ποσότητες. Αναζητήστε στα τοπικά μάρκετ τη σταφίδα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζακύνθου.

Αρκετά ανερχόμενος είναι και ο ζακυνθινός αμπελώνας, με τα τοπικά οινοποιεία να επικεντρώνονται στις ντόπιες ποικιλίες. Εξαιρετική η δουλειά του (μη επισκέψιμου) οινοποιείου Kefallinos στο Σκουληκάδο, σε ένα υπέροχο οικογενειακό κτήμα με αιωνόβιες ελιές, κερασιές, λεμονιές και πεύκα. Καλλιεργούν Ρομπόλα, Αυγουστιάτη, Γουστολίδι και φτιάχνουν σπουδαία εκφραστικά κρασιά που εκπροσωπούν απόλυτα το terroir του νησιού. Διαθέτει και μια σειρά με ετικέτες ήπιας, φυσικής οινοποίησης. Επισκέψιμο είναι το Κτήμα Γράμψα (Λαγωπόδο, τηλ. 26950-92.286), το οποίο επίσης καλλιεργεί και οινοποιεί αποκλειστικά τοπικές ποικιλίες, ενώ φτιάχνει και Βερντέα, ένα παραδοσιακό λευκό πολυποικιλιακό κρασί, που παράγεται στη Ζάκυνθο από την εποχή της Ενετοκρατίας. Φετινή προσθήκη ένα fine dining εστιατόριο με σεφ τον Σταύρο Υφαντίδη. Μοναδική η περίπτωση του πολυμήχανου Γιάννη Γιατρά-Γκούμα (**Goumas Estate**, τηλ. 6946-069.844), που ισορροπεί μεταξύ των δύο ιδιοτήτων του: του αγιογράφου και του οινοποιού. Καλλιεργεί αποκλειστικά τις τοπικές ποικιλίες Βοστιλίδι και Αυγουστιάτη. Το επισκέψιμο κτήμα περιλαμβάνει αναστηλωμένα κτίρια του 19ου αιώνα, υπόσκαφο κελάρι, έναν καλαίσθητο χώρο γευσιγνωσίας-πωλητήριο (στο οποίο εκτός των οίνων πωλούνται και άλλα προϊόντα παραγωγής τους, όπως ελαιόλαδο, σύκο βρασμένο σε Αυγουστιάτη, μαρμελάδες και γλυκά με φρούτα του κτήματος). Πρωτοπόρος της φυσικής οινοποίησης στο νησί ο Κώστας Μποτώνης, που φτιάχνει σπουδαία κρασιά επίσης από τοπικές ποικιλίες, με αιχμή του δόρατος τον παλαιωμένο Αυγουστιάτη.

family-run business, in Lithakia. The Giatras family have a wonderful orchard where they grow figs, pears and citrus fruits; a large vegetable patch; and a lovely area where they keep ponies, goats, peacocks and geese. They offer tours, and cooking classes that culminate in meals on a table set among the olive trees.

Local products

There are three main local cheeses here: ladotyri, a tangy hard cheese made with goat's and sheep's milk and aged in Zakynthian olive oil; tavla, made the same way but aged without olive oil; and prentza, a creamy fresh cheese. Located on the outskirts of Agios Leontas, **Galaktokomiki Zakynthou** (Zakynthos Dairy; tel. 26950-48.600) is the biggest company of its kind on the island, producing excellent traditional cheeses from local sheep's milk and goat's milk. It organizes tours of its facilities and tastings on a veranda under the pine trees. **Dionysis Katsaros** also makes excellent cheese at Agroktima Korinas (not open to visitors) in Ambelokipi.

Another very important local product is the black Corinthian currant, as valuable to the local economy as gold for more than four centuries. It's still produced locally, although in smaller volumes, and can be found at local markets and grocery stores, like that run by the Zakynthos Agricultural Cooperative.

Zakynthian wine has also been making inroads of late, with wineries working more diligently with local grape varieties. Among the best of these are **Kefallinos** (not open to visitors), a gorgeous, family-run farm with old olive trees, cherry trees, lemon trees and pines in Skoulikado. They grow Rombola, Avgoustiati and Goustolidi, and make great, expressive wines that speak volumes about the island's terroir. They also have a range of naturals.

The **Grampsas Winery** (Lagopodo, tel. 26950-92.286) is open to visitors. It cultivates only local grape varieties and also produces Verdea, a blended wine made here since Venetian times. This year, it added a fine-dining restaurant run by chef Stavros Yfantidis. Giannis Giatras Goumas is the multitalented man and driving force behind **Goumas Estate** (tel. 6946-069.844), where he practises his two crafts: winemaking and icon painting. He only grows native Vostylidi and Avgoustiati grapes, and conducts tours that include visits to several restored 19th-century buildings on the estate and to the cellar, dug into the rock, which serves as an elegant tasting room and a shop where, apart from wine, you can also purchase olive oil, figs boiled in Avgoustiati wine, marmalades and preserves, all made here with homegrown fruit. Last but not least, **Kostas Botonis**, a pioneer in naturals, makes some marvellous wines with local grapes. His aged Avgoustiatis is his flagship wine.