



αποτελέσματα η γνωστή αυτοκινητοβιομηχανία Lamborghini να ονομάσει ένα από τα χρώματα με τα οποία βάζει τα πανάκριβα μοντέλα της, Arancio Argos, δηλαδή πορτοκαλί του Άργους. Διάσημα είναι επίσης και τα αργεία πεπόνια, ποικιλίας Αγίου Βασιλίου, που είναι όψιμη, πολύ νόστιμη και με το χαρακτηριστικό μακρόστενο σχήμα που θυμίζει μπάλα του ράγκμπι και έχουν λευκή σάρκα, πολύ γλυκιά γεύση και έντονο άρωμα. Τέλος, σε αρκετές από τις περιοχές της Αργολίδας θα δείτε να καλλιεργούνται και πολλά βερύκοκα που θεωρούνται και αυτά με τη σειρά τους από τα καλύτερα της Ελλάδας μαζί με της Νάουσας και της Έδεσσας.

Τοπικά προϊόντα με ιδιαίτερη προσωπικότητα

Δύο περιοχές της Αργολίδας παράγουν λάδι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και είναι το Κρανίδι και το Λυγουριό Ασκληπείου, αλλά εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο θα βρείτε σε όλο το νομό. Μάλιστα, στα Φίχτια, γνωστό πέρασμα μετά τα Δερβενάκια και γνωστή στάση για τη λαχταριστή γουρνοπούλα που πουλάνε οι ταβέρνες δεξιά και αριστερά του δρόμου, έχει την έδρα της η **Poliana**, μια οικογενειακή επιχείρηση με καταγωγή από το μικρό χωριό Πολιάνα (σημερινός Άγιος Νίκων) της Μάνης. Η οικογένεια Δραγώνα λοιπόν, ακολουθώντας τη μακρόχρονη ελαιουργική οικογενειακή παράδοση, καλλιεργεί στους ιδιόκτητους ελαιώνες της στα Φίχτια Μικωνών Αργολίδας τις ποικιλίες Μανάκι και Κορώνεικ. Το κτήμα στα Φίχτια βρίσκεται σε ένα όμορφο λαφρόδες τοπίο 120 στρεμμάτων με ελιές, κυπαρίσσια, πουρνάρια, σκίνα, θρούμπα, ρείκια και περίπου 500 υπεραιώνόβιες ελιές, ενώ διαθέτουν και ένα παραδοσιακό πέτρινο ελαιοτριβείο, όπου η πολτοποιήση του καρπού γίνεται παραδοσιακά με λίθια. Εκεί παράγουν τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα Poliana τα οποία και διατηρούν μονοποικιλιακά για να αναδείξουν την πολύ διαφορετική γεύση τους που σχετίζεται με το terroir, τον



Επάνω: Ανιφαιρίζοντας προς το κάστρο στο Άργος.

Κάτω: Τα Λιγουριότικα παραδοσιακά λαζάνια.

Δεξιά σελίδα:

1. Μικίνες...
2. Ετοιμοπόλεμες οι βάρκες στη Νέα Κιά.
3. Απέραντοι καταπράσινοι οργανικοί ελαιώνες.
4. Εξαιρετικό το κεφαλότυρι Τραχειάς.
5. Αγοράστε μπόλικα ζυμαρικό πριν επιστρέψετε στη βάση σας.
6. Από εδώ ξεκινούν τα πορτοκάλια Άργους.

παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και συλλογής και, φυσικά, το πέτρινο λιοτριβί τους.

Το μικρό χωριό Τραχειά μεταξύ Επιδαύρου και Ερμιόνης είναι ξακουστό για δύο πράγματα: τα αρτοσκευάσματά του και τα γαλακτοκομικά του. Όσον αφορά τα αρτοποιήματα, αξίζει να αναφέρω ότι το χωριό, μετά την απελευθέρωση της Ελλάδας από τους Τούρκους, κατοικήθηκε από Ηπειρώτες που διατήρησαν την παράδοση του καλό ψωμιού και των παξιμαδιών. Μάλιστα, εδώ στην Τραχειά ιδρύθηκε ο πρώτος συνεταιρισμός αρτοποιών στην Ελλάδα, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Αρτοποιών Τραχειάς και σήμερα υπάρχουν τουλάχιστον οκτώ παραδοσιακοί φούρνοι στην περιοχή όπου θα βρείτε πολλά είδη ψωμιών και παξιμαδιών. Αξίζει να κάνετε μια στάση στον Πετρόμυλο, ένα εργαστήρι παραδοσιακών προϊόντων με μεγάλη ποικιλία στο οποίο θα βρείτε παξιμάδια, κουλουράκια, μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού και πολλά χειροποίητα ζυμαρικά, ανάμεσά τους με μελάνι σουπιάς, με παντζάρι, με σπανάκι και πολλά άλλα.

Γύρω από την Τραχειά βόσκουν σε πλούσιους βοσκότοπους και πολλά αιγοπρόβατα, το γάλα των οποίων διαχειρίζονται κάμποσα τυροκομεία που υπάρχουν στη γύρω περιοχή. Το κεφαλότυρι που παράγεται είναι Π.Ο.Π., ενώ παράγεται επίσης πολύ καλής ποιότητας γραβιέρα και φρέτα. Αν φτάσετε μέχρι εκεί, δοκιμάστε κατσικάκι βραστό, κοκκινιστό κοκόρι και, φυσικά, αρνάκι σούβλας.

Για το τέλος αφήσω την αγκινάρα των Ιρίων. Η περιοχή των Ιρίων παράγει τις μισές περίπου αγκινάρες από όσες καταλώνονται στην Ελλάδα, και προς τιμή του παράξενου και όμορφου όταν ανθίζει αυτού «λουλουδιού» διοργανώνεται κάθε Μάιο η Γιορτή της Αγκινάρας, με ολόημερο γλέντι, χορό, διαγωνισμούς συνταγών και πολύ φαγητό με αγκινάρα.

Η Ζέος Ζυθοποιία Α.Ε. βρίσκεται στον Ίναχο Αργολίδας και ξεκίνησε από το όραμα του κυρίου David Wood, ο οποίος σήμερα είναι διευθυντής, σύμβουλος, χημικός και ζυθοποιός, μα πάνω απ' όλα ο δοκιμαστής και η ψυχή του τελικού προϊόντος. Οι μπύρες της Ζέος περιέχουν βύνη γερμανικού κριθαριού και σιταριού και αυτή τη στιγμή η μικροζυθοποιία παράγει τέσσερις μπύρες. Την Black Mak τύπου Schwarzbier, την ξανθιά ZEOS Pilsner, τη μη παστεριωμένη φρέσκια ZEOS Pilsner σε πλαστικό μπουκάλι του 1 λίτρου και με διάρκεια ζωής 1 μήνα και μια lager βουισμένη σε μακεδονική συνταγή, την BLUE MAK.

Σταθερά, σχεδόν διαχρονικά αξία στην περιοχή της Αργολίδας είναι η μεγαλύτερη ελληνική εταιρεία που δραστηριοποιείται στην παραγωγή προϊόντων ντομάτας, η Κύκνος, αν και πλέον έχει μεταφέρει όλο



ταξίδι
Ελλάδα



ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2011

olive 103

ταξίδι Ελλάδα



το παραγωγικό κομμάτι της στην Ηλεία, διατηρώντας ακόμα τα γραφεία της στο Ναύπλιο. Και η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αργολίδας, με την επωνυμία Ε.Α.Σ.Α - Ρέα παράγει από φρούτα της περιοχής μια σειρά χυμών πολύ καλής ποιότητας με γεύσεις πορτοκάλι, μήλο, βύσσινο και ροδάκινο.

Και για φαγητό...

Υπάρχουν αμέτρητα μαγαζιά σε όλο το νομό και ενδεικτικά θα σας προτείνω μερικά από τα πλέον αξιόλογα. Το **Χάνι του Ανέστη** είναι μια ταβέρνα που λειτουργεί στο ίδιο σημείο συνεχόμενα από το 1822. Ο σημερινός ιδιοκτήτης ανήκει στην 6η γενιά γενικά και έχει κρατήσει ψηλά τη φήμη του μαγαζιού για τα εκπληκτικά ψιτά της ώρας, ειδικά τα μπιφτέκια και το πλέον «διάσημο» χοιρινό με πατάτες γάστρας. Ένα από τα πιο κλασικά μαγαζιά στο Άργος είναι η **Σπηλιά**, με το ξεχωριστά αισθητικής εσωτερικό της σάλας του που παραπέμπει σε... σπηλιά, και μια κουζίνα βασισμένη στα τοπικά υλικά από τα οποία ξεχωρίζει εδώ και χρόνια το κοτόπουλο στα κάρβουνα με μια μουσική λεμονομουσταρδάτη σαλτσούλα, και, φυσικά, η παραδοσιακή αργείτικη μπιγάνα, το αρνάκι στη γάστρα. Άλλο ένα πολύ καλό εστιατόριο του Άργους είναι ο **Μιχαηλίδης**, απέναντι ακριβώς από την αρχαία αγορά. Ωραία, οπτικά μαγειρευτά και γκρίσο φούρνου λουκούμι! Τέλος!

Λίγο πιο έξω, στο Κεφαλάρι του Άργους, ο **Πανταζής** είναι ένα παλιό εστιατόριο με παραδοσιακή κουζίνα, πολύ δημοφιλές στους ντόπιους και τους περαστικούς. Δοκιμάστε τυροπιτάρι και φοβερά ντολμαδάκια, κατσικάκι σούβλας, μπιγάνα και τα τοπικά ζυμαρικά γκόγκες. Στις Μυκάνες τα περισσότερα εστιατόρια έχουν κλείσει συμφωνίες με ταξιδιωτικά γραφεία, τα οποία αδειάζουν τους τουρίστες κατά κύματα. Έχουν μέτριο



Επάνω: Στεν Λεωνίδα ο χώρος είναι όμορφα διακοσμημένος με σπάνιες φωτογραφίες της Επιδαύρου.

Κάτω: Ο κύριος Λεωνίδας, έτοιμος να σας πει ιστορίες για όλους τους νησιοπούς και τις παραστάσεις του αρχαίου θεάτρου.

προς αξιοπρεπές φαγητό και σίγουρα ωραία ονόματα. Homeros Taverna, Mycinaico grill, Orestis Café, King Menelaos restaurant, Klitemnistra rooms for rent κ.λπ. Το χωριό Μύλοι πριν από πολλά χρόνια αποτελούσε την κλασική στάση για τα αθηναϊκά ΚΤΕΛ με κατεύθυνση Τρίπολη-Καλαμάτα και, όπου υπήρχε στάση, έπρεπε να υπάρχει και σουβλάκι χοιρινό. Άνοιξαν κάμποσα μαγαζιά, με καλό και ποιοτικό σουβλάκι και σήμερα η **Λέρνη** είναι αυτή που ξεχωρίζει με 45 χρόνια εμπειρία και κατά τη γνώμη μου ένα από τα καλύτερα σουβλάκια της Ελλάδας. Σάββατο μεσημέρι και Κυριακή βράδυ θα γίνεται χαμός και θέλει υπομονή. Αγαπημένο στέκι των απανταχού θεατρόφιλων και νησιοποιών είναι ο **Λεωνίδας** στο Λυγουριό. Ο ιδιοκτήτης κ. Λεωνίδας Λιακόπουλος μπορεί να μιλάει με τις ώρες για την Επίδαυρο, τους νησιοπούς που πέρασαν, τις προσωπικότητες που συνάντησε και κυρίως την αγαπημένη Κατίνα Παξινού, που χάρη στη δική της αγάπη για τη μαγειρική και τη φιλία με τη γυναίκα του μεταμόρφωσε το μικρό καφενείο σταδιακά σε εστιατόριο. Σηπτικά, τίμια μαγειρευτά -ο κόσμος λατρεύει το γιουβέτσι του- μπιρζολίτσες, μπιφτεκάκια, ωραίοι κεφτέδες και μοσχάρι κοκκινιστό με χοντροκομμένες παγανιές πατάτες, περικυκλωμένος από σπάνιες ασπρόμαυρες φωτογραφίες της Επιδαύρου και τη ζωντανή ιστορία της.

Στο δρόμο της επιστροφής, στάση στα **Λυγουριάτικα** για λαζάνια, κυλοπιτές, τραχανά και στο **Παντοπωλείο της Σοφίας Καραμαδούκη** για είδη πρώτης ανάγκης, τοπικά φρούτα και λαχανικά και για εξαιρετικά τυριά Τραχειάς, φυσικά.

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

ΤΟ ΧΑΝΙ ΤΟΥ ΑΝΕΣΤΗ: Δερεβνάκια, τηλ.: 27460 22351.

ΣΠΗΛΙΑ: 4ο χλμ. Παλαιάς Εθνικής Οδού Άργους Τριπόλεως, τηλ.: 27510 62300.

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ: Τριπόλεως 6, Άργος, τηλ.: 27510 20980.

ΠΑΝΤΑΖΗΣ: Κεφαλάρι, Άργους, τηλ.: 27510 86320.

Η ΛΕΡΝΗ: Μύλοι Άργους, τηλ.: 27510 47221.

ΛΕΩΝΙΔΑΣ: Λυγουριό, τηλ.: 27530 22115.

ΤΑ ΛΥΓΟΥΡΙΑΤΙΚΑ: Ασκληπιού 76, Λυγουριό, τηλ.: 27530 23477.

ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΣΟΦΙΑ ΚΑΡΑΜΑΔΟΥΚΗ: Λυγουριό, τηλ.: 27530 22080.

ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΖΕΟΣ: 1ο χλμ. Ινάχου - Άργους, τηλ.: 27510 31400.

ΠΕΤΡΟΜΥΛΟΣ: Τραχειά Αργολίδας, τηλ.: 27530 71222.