

Αμοργός

GASTRO
NOMY &
WINE TOURISM





Επαγγελματίες της Αμοργού, από τον ευρύτερο χώρο της γαστρονομίας (αγροτικός τομέας-μεταποίηση-εστίαση-φιλοξενία) συνεργάστηκαν, οργανώθηκαν και δημιούργησαν τη Γαστρονομική Κοινότητα Αμοργού. Στόχος τους είναι η καταγραφή της ποιοτικής γαστρονομικής προσφοράς του νησιού, η συγκροτημένη σύνδεση του Τουρισμού με τον Γαστρονομικό Πολιτισμό της περιοχής και η ανάδειξη της Αμοργού σε Γαστρονομικό Προορισμό. Η δράση αυτή είναι μια πρωτοβουλία των Γαστρονομικών Κοινοτήτων Ελλάδας που οργάνωσαν και υλοποιούν το πρόγραμμα Γαστρονομικές Κοινότητες - Gastronomy and Wine Tourism. Ο έντυπος οδηγός Gastronomy and Wine Tourism της Αμοργού, που έχετε στα χέρια σας, αποτελεί τη συμπύκνωση υλικού και πληροφοριών που υπάρχουν σε μεγάλη έκταση και σε βάθος στον ψηφιακό οδηγό greekgastronomyguide.gr και ειδικά στο greekgastronomyguide.gr/amorgos/. Χορηγός του έργου είναι ο Δήμος Αμοργού



Κείμενα-Φωτογραφίες-Σκίτσα
Γιώργος Πίττας
 Επιμέλεια έκδοσης
Γιώργος Πίττας
 Επιμέλεια κειμένων
Μπήλιω Τσουκαλά
 Μετάφραση
Diana Farr Louis
 Καλλιτεχνική επιμέλεια
Δέσποινα Σαμουρκάσογλου
 Εκδότης
Gastronomy and Wine Tourism
 Copyright
Γιώργος Πίττας
 Διογένους 20, Πλάκα,
 Αθήνα 10556
pittas.g@gmail.com



Ένας τόπος πλούσιος σε ιστορία	4
Μοναστήρι Χοζοβιώτισσας	6
Η γαστρονομική παράδοση της Αμοργού	8
Καλλιέργειες-προϊόντα	10
Παραδοσιακή κουζίνα – Χαρακτηριστικά εδέσματα	12-14
Εστιατόρια και ταβέρνες	16
Καφενεία της Αμοργού	18
Πανηγύρια και γιορτές	20
Ξωκλήσια	22
Γαστρονομικά ενθύμια	24
Ταξιδεύοντας	26



Ένας τόπος πλούσιος σε ιστορία

N 36ο 84'
E 25ο 88'



Η **Αμοργός** είναι ένα Κυκλαδονήσι σχετικά μεγάλο και μακρόστενο. Παρ' ότι η έκτασή της είναι 121 τετραγωνικά χιλιόμετρα, μεγαλύτερη των κοντινών της νησιών (η Μύκονος είναι 105 τ.χιλ. και η Σαντορίνη 75 τ.χιλ) η Αμοργός έχει πληθυσμό μόλις 1800 άτομα (με βάση την απογραφή του 2011) δηλαδή το ένα περίπου δέκατο του πληθυσμού των παραπάνω νησιών.

Κύριος λόγος γι' αυτό, είναι το ορεινό της τοπίο και φυσικά, η μικρή και μετρημένη τουριστική ανάπτυξη. Η γεωφυσική διαμόρφωση δημιούργησε ενόπτες κατοικήσιμων τόπων, την **Κάτω Μεριά**, τη **Μέσα Μεριά** και την **Πάνω Μεριά** ενώ η **Μεγάλη Στράτα** ήταν ο δρόμος που ένωνε τη Χώρα με την Πάνω Μεριά. Σήμερα, μετά την διάνοιξη του δρόμου Χώρας-Αιγιάλης το 1991, η Μεγάλη Στράτα έγινε ένα μοναδικό **περιπατητικό μονοπάτι**. Η Αμοργός πήρε το όνομά της από το φυτό **αμοργίς**, ένα είδος λινα-



ριού από το οποίο φτιάχνονταν οι «άλικοι αμοργίδες», χιτώνες της Αμοργού. Διαθέτει δύο φυσικά λιμάνια, τα **Κατάπολα** επίνειο της Χώρας της Αμοργού και την **Αιγιάλη**.

Οι κάτοικοι ασχολούνται παραδοσιακά με τη γεωργία, την κτηνοτροφία και την αλιεία. Η Αμοργός αποτελεί ιδανικό προορισμό για **πεζοπορία**. Υπάρχουν μονοπάτια που οδηγούν τον επισκέπτη σε τοπία εξαιρετικής -ήρεμης ή άγριας- ομορφιάς.

Σημαντικότερο **τοπόσημο** της περιοχής είναι το μοναδικής αρχιτεκτονικής μοναστήρι της Παναγιάς της Χοζοβιώτισσας και στην σύγχρονη εποχή το σημαντικότερο **χρονικό ορόσημο** είναι το 1988

όταν το νησί απέκτησε διασημότητα χάρη στο **«Απέραντο Γαλάζιο»**, μια ταινία του Λικ Μπεσόν που σκηνές της γυρίστηκαν στα γαλάζια νερά της Αγίας Άννας, κάτω από τα άγρια βράχια της Χοζοβιώτισσας και έκαναν το νησί περιζήτητο κυρίως σε Γάλλους ταξιδευτές.

Ιστορικά στην Αμοργό συναντάμε ίχνη ανθρώπινης παρουσίας από τα τέλη της 4ης χιλιετίας π.Χ. Κατά την αρχαιότητα η Αμοργός γίνεται ένα από τα σημαντικότερα κέντρα του Κυκλαδικού πολιτισμού. Μινώα, Αρκεσίνη, Θολάρια, Αιγιάλη, ήταν κατά την αρχαιότητα οι σπουδαιότερες πόλεις του νησιού. Στους Ρωμαϊκούς χρόνους ήταν τόπος εξορίας, κάτι που συ-



νεχίστηκε κατά καιρούς μέχρι και τον 20ο αιώνα όταν την επταετία της ελληνικής χούντας (1967-1974) δημοκράτες που εναντιώθηκαν στη χούντα των συνταγματαρχών εξορίστηκαν στην Αμοργό, μεταξύ άλλων κι ο επιχειρηματίας Βαρδής Βαρδινογιάννης.

Μετά την επανάσταση του 1821 η Αμοργός ενσωματώθηκε στο νεοσύστατο Ελληνικό κράτος, μάλιστα μια επιγραφή στο σχολείο αναφέρει ότι – το σχολείο – ιδρύθηκε στις 21/6/1826 με χρήματα της Ιεράς μονής Χοζοβιώτισσας, γεγονός που αποδεικνύει ότι στην Αμοργό λειτούργησε ένα από τα πρώτα εκπαιδευτήρια της ελεύθερης Ελλάδας.

Η Αμοργός είναι σήμερα ένα Κυκλαδονήσι απείραχτο από τον μαζικό τουρισμό, όπου θα συναντήσει κανείς εντυπωσιακά μονα-

στήρια και πάμπολλα ξωκλήσια διάσπαρτα στην αμόλυπτη από την οικοδομική ανάπτυξη αμοργιανή ύπαιθρο, αυθεντικά χωριά, πανέμορφα καφενεία, παλιά μονοπάτια, μια δυναμική κτηνοτροφία και ανθρώπους με το χαμόγελο στα χείλη, που τραγουδούν, γλεντούν και συμμετέχουν σε δεκάδες τοπικά πανηγύρια και γιορτές. Η «καλημέρα» στην Αμοργό λέγεται συνοδεία ψημένης ρακής, στα καφενεία κερνούν ρακόμελα και με την πρώτη ευκαιρία στήνουν αυτοσχέδια μουσικά γλέντια, στα ταβερνάκια σερβίρουν τοπικά φαγητά, ενώ στην ύπαιθρο ο αέρας μυρίζει θυμάρι, φλισκούνι και φασκόμυλο, τα ασπρισμένα εκκλησάκια λαμπυρίζουν στο φως του Αιγαίου.





Μοναστήρι Χοζοβιώτισσας

Αγκιστρωμένο σ' έναν απότομο βράχο σε ύψος 300 μέτρων από τη θάλασσα, υψώνεται το Μοναστήρι της Παναγιάς της Χοζοβιώτισσας, το πιο εμβληματικό κτίσμα της Αμοργού. Επιβλητικό και απρόσβλητο, θεωρείται το πιο εντυπωσιακό μοναστήρι του Αιγαίου, όχι μόνο για τη μοναδική κατακόρυφη αρχιτεκτονική του, αλλά και για τον τρόπο που οι οκτώ όροφοι του γαντζώθηκαν και στερεώθηκαν πάνω στο βράχο.

Χαρακτηριστικό της αρχιτεκτονικής του κατασκευής είναι ότι ενώ το πλάτος του κτίσματος ξε-



περνά τα 40 μέτρα, ο ανατολικός του τοίχος, εκεί όπου βρίσκεται η είσοδος του μοναστηριού, δεν έχει πλάτος μεγαλύτερο από τα πέντε μέτρα.

Τα δωμάτια που υπάρχουν στο μοναστήρι ξεπερνούν τα 100 και περιλαμβάνουν, κελιά μοναχών, τραπεζαρίες, μαγειρεία, αποθήκες, δεξαμενές ομβρίων, κελιά φιλοξενίας, βιβλιοθήκη και το σκευοφυλάκιο.

Ο δρόμος από τη Χώρα της Αμοργού δεν είναι ούτε πέντε λεπτά μέχρι την ανατολική ακτή και από εκεί, μέσα από ένα καλοφτιαγμένο μονοπάτι σύριζα στον γκρεμό, ανηφορίζει κανείς για δεκαπέντε περίπου λεπτά με τα πόδια προς το μοναστήρι. Το δέος που νιώθει κανείς περπατώντας στα απότομα γκρεμνά συναγωνίζεται τον θαυμασμό για το μοναστήρι που ορθωνόταν μπροστά στα μάτια του. Χτισμένο το 1088 από τον βυζαντινό αυτοκράτορα Αλέξιο Κομνηνό στο σημείο που βρέθηκε μια εικόνα, η οποία, σύμφωνα με την παράδοση, προερχόταν από την Παλαιστίνη, πέρασε εποχές μεγάλης δόξας. Στις ημέρες μας ζουν σ' αυτό μόνο τέσσερις καλόγεροι, που τις καθημερινές υποδέχονται με φιλόξενη διάθεση τους επισκέπτες, προσφέροντάς τους δροσερό νερό, αμοργιανή ψημένη ρακή και λουκούμια. Η ανάβαση στο ψηλότερο επισκέψιμο σημείο του μοναστηριού γίνεται από μια εσωτερική σκάλα και πάντα από την καθοδήγηση ανθρώ-



πων του μοναστηριού. Η θέα από το μπαλκόνι δίπλα στην εκκλησία του μοναστηριού σου κόβει την ανάσα. Η Παναγιά η Χοζοβιώτισσα γιορτάζει στις 21 Νοεμβρίου στα Εισόδια της Θεοτόκου και τότε είναι η μέρα που το μοναστήρι ζωντανεύει μέσα στο χρόνο. Την Παναγιά δεν την τιμούν μόνο οι Αμοργιανοί, αλλά και προσκυνητές από τα γύρω νησιά -την Ανάφη, τα Κουφονήσια, την Ηρακλεία, τη Νάξο-, που έρχονται με ειδικά ναυλωμένα πλεούμενα. Όλο το βράδυ στον εσπερινό και στις παρακλήσεις, συνήθως χοροστατεί ο μητροπολίτης Θήρας, Αμοργού ενώ ο κόσμος ανεβοκατεβαίνει στο μοναστήρι, προσκυνά, προσεύχεται και τρώει πανηγυριώτικη φάβα. Την άλλη μέρα το πρωί, μετά τη θεία λειτουργία, προσφέρεται στους προσκυνητές -που συνήθως υπερβαίνουν τους πεντακόσιους- νηοτίσιμα φαγητά, μπακαλιάρος, πατατάτο και μπακαλιάρος σκορδαλιά.



Η γαστρονομική παράδοση της Αμοργού



Η Αμοργός είναι ένα μακρόστενο ορεινό νησί που μόνο στο Βορρά με την μικρή πεδιάδα της Αιγιάλης και στην Κάτω Μεριά έχει κάποια πλάτωμα για καλλιέργειες. Η ζωή στα περισσότερα χωριά ήταν σκληρή και ασκητική στο αφιλόξενο και γεμάτο πέτρες τοπίο της περιοχής. Με τις πέτρες αυτές οι κάτοικοι έχτισαν τις πεζούλες για να κάνουν τις καλλιέργειές τους – τα «οκτιά» – αληθινά αρχιτεκτονικά μνημεία. Κατόπιν με τις πέτρες διαμόρφωσαν μάντρες που περιέβαλαν τα κτίσματα που θα φιλοξενούσαν τα γεννήματα, τα ζώα

και τους εαυτούς τους. Ανάμεσα στις ξερολιθιές, στα ξερικά τοπία της Αμοργού, θα συναντήσουμε τις φραγκοσυκιές που ως ψηλοί φυτοφράκτες περιβολιών, δημιουργούν έναν αδιαπέραστο τοίχο ασφαλείας από πιθανούς εισβολείς, αλλά και προστασίας από τη φωτιά. Τα φραγκόσυκα τρώγονται δροσερά ως φρούτα, ως μαρμελάδα, αλλά στο νησί θα τα συναντήσουμε και ως αρωματικό λικέρ φτιαγμένο από απόσταγμα φραγκοσύκων - σταφυλιών, μέλι, ζάχαρη και βότανα.

Το κύριο χαρακτηριστικό του



νησιού είναι τα δεκαπέντε χιλιάδες αιγοπρόβατα που ζουν στην Αμοργό σε κοπάδια και ελεύθερα στα βουνά. Θα τα συναντήσεις μπροστά σου στον δρόμο καθώς περνούν αμέριμνα και θα έλεγε κανείς και πολύ ενοχλημένα από την παρουσία αγνώστων και ειδικά των αυτοκινήτων! Οι δεκάδες ανεμόμυλοι που υπάρχουν στο νησί υπενθυμίζουν την σχέση που είχαν οι Αμοργιανοί με το στάρι και την αρτοποιία. Πολλοί φτιάχνουν ακόμα το δικό τους αλεύρι, στα πανηγύρια ειδικά όπου φτιάχνονται εκατοντάδες 3κιλα και 5κιλα καρβέλια από σιταροκρίθι, ενώ προς τιμήν του Αγίου Παύλου φτιάχνουν ένα ψωμί ανήμερα της γιορτής επίσης από σιταροκρίθι, το οποίο στη συνέχεια κάνουν παξιμάδια, οι λεγόμενοι παύλοι. Οι κουζίνα της Αμοργού έχει αρκετά ενδιαφέροντα εδέσματα αλλά εκπροσωπείται κυρίως από δυο μεγάλους πρεσβευτές που είναι το πατατάτο και η ψημένη ρακή. Το πατατάτο, το τυπικό έδεσμα της Αμοργού, φτιάχνεται από κατσίκιο κρέας στην κατσαρόλα με πατάτες. Σερβίρεται στα περισσότε-

ρα εστιατόρια και ταβερνάκια του νησιού, αλλά όλοι γνωρίζουν ότι το καλύτερο πατατάτο γίνεται στο πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής στην Κάτω Μεριά της Αμοργού, κι αυτό επειδή σιγομαγειρεύεται όλο το βράδυ σε καζάνι. Η ψημένη ρακή, είναι το χαρακτηριστικό ποτό της Αμοργού που προσφέρεται στο Μοναστήρι της Χοζοβιώτισσας μαζί με λουκουμάκια στο αρχονταρίκι της Μονής. Η ψημένη ρακή σερβίρεται στα νοικοκυριά για το καλωσόρισμα. Η ιστορία της ξεκίνησε πολλά χρόνια πριν, όταν οι γυναίκες της Αμοργού έψαχναν έναν τρόπο να συμμετέχουν στην κοινωνική ζωή του νησιού, χωρίς όμως να πίνουν τη δυνατή ρακή που έπιναν οι άντρες. Έτσι έφτιαξαν μια ρακή λικέρ με προσθήκη μελιού και διαφόρων αρωματικών βοτάνων και μπαχαρικών. Λέγεται "ψημένη" μάλιστα για δύο λόγους, επειδή η καραμέλα του μελιού ψήνεται σιγά σιγά και επειδή το ίδιο το ποτό "ψήνεται" με την πάροδο του χρόνου.



Την εποχή του κυνηγιού, οι Αμοργιανοί έχουν προτίμηση στα αγριοκούνελα που αφθονούν και στις πέρδικες. Η Αμοργός από τον κόλπο της Αιγιάλης και ΝΔ μέχρι τον όρμο της Καλοταρίτισσας έχει σημαντικούς ψαρότοπους τους οποίους αξιοποιούν τα 33 μικρά και μεγάλα αλιευτικά σκάφη του νησιού. Τα πιο συνηθισμένα ψάρια στην εποχή τους είναι οι συναγρίδες, οι ροφοί, τα τوناκία, οι παλαμίδες και οι βλάχοι. Η αμοργιανή ψαρόσουπα, η κακαβιά, θέλει σκορπιούς, πετρόψαρα, χάνους και λύχνους. Πριν την έλευση του ηλεκτρισμού και των ψυγείων όταν οι ψαριές από μπαρμπούνια, γόπες, μένουλες, ήταν πλούσιες τις λιάζαν ή τις τηγάνιζαν και τις κάνανε σαβόρι (συντήρηση σε λάδι και δεντρολίβανο). Τα χταποδάκια τα τρώγαν τηγανητά, στη θράκα ή μαγειρευτά.



Καλλιέργειες- προϊόντα



Στις απότομες βραχώδεις πλαγιές της ορεινής Αμοργού θα συναντήσει τα χιλιάδες αιγοπρόβατα που βόσκουν μέσα σε περιφραγμένες περιοχές με πλούσια άγρια χλωρίδα. Η τροφή αυτή δίνει την ιδιαίτερη γεύση στα κρέατα και στα τυριά του νησιού που είναι το **αμοργιανό** (σκληρό τυρί που βασίζεται στο γίδινο γάλα) που μπορεί να καταναλωθεί **χλωρό** είτε να φτάσει στην μορφή του **ξερού**. Άλλα τυριά είναι η **μυζήθρα** (που φτιάχνεται από το τυρόγαλο που προκύπτει από την τυροκόμιση των σκληρών τυριών), η **ξινομυζήθρα** (από πλήρες γάλα και καταναλώνεται φρέσκια, κυρίως σε σαλάτες) και η τοπική **κοπανιστή**, το ΠΟΠ τυρί των Κυκλάδων με την ιδιόμορφη πικάντικη γεύση. Τα τυριά της Αμοργού είναι ιδιαίτερος νόστιμα γιατί φτιάχνονται από απαστερικό γάλα και λόγω νομοθεσίας δεν μπορούν να διατεθούν εκτός του νησιού.

Τα βουνά της Αμοργού είναι γεμάτα βοτάνια, ρίγανη ιδιαίτερη, την **αργανιά**, **φασκομυλιά** (αλισφακιά), **δεντρολίβανο**, **φλισκούνη**, **θύμαρι**

(αχλิมπαριά) και **μολόχα** που χρησιμοποιούνται για **βραστάρια** (ροφήματα). Τα τελευταία χρόνια νέοι Αμοργιανοί ασχολούνται με την συλλογή και τυποποίηση των βοτάνων αυτών, συμμετέχουν σε εκθέσεις και κερδίζουν διακρίσεις με πρωταγωνιστές την άγρια ρίγανη και το φασκόμυλο.

Στα ορεινά μέρη, υπάρχουν μελίσσια που παράγουν μέλι κυρίως θυμαρίσιο και ανθόμελο.

Στα βουνά θα συναντήσουμε επίσης την περίοδο των πρώτων βροχών μια σειρά από βρώσιμα **μανιτάρια** (λαόρτια, λαρδίτες, αγκαθίτες, αγκαθοαμανίτες, βολίτες) που μαγειρεύονται τηγανητά ή κοκκινιστά.

Από τη χλωρίδα του νησιού ξεχωρίζει η **κάππαρη** που την βρίσκουμε και στα πιο παράδοξα μέρη και που τα μπουμπουκία της νοστιμίζουν τις ντόπιες σαλάτες. Στις παραλίες συναντάμε τα **κρίταμα** και τις **αλμυρήθρες** που ελαφρά βρασμένες συνοδεύουν σαλάτες και ψάρια. Στις παραλίες κάποιοι κάτοικοι του νησιού και επαγγελματίες της εστίασης μαζεύουν από τα βράχια τον αφρό του αποξηρα-



μένου αλατιού και νοστιμίζουν τα φαγητά τους. Στις πεδιάδες καλλιεργούνται **ελιές** – ποικιλίες κορωνέικη, μανάκι, χοντρολιά – (ο μεγάλος ελαιώνας βρίσκεται στην Αιγιάλη και παράγει 30.000 κιλά λάδι), κριθάρια και σάβια, ενώ σε περβόλια θα δει κανείς άνυδρες καλλιέργειες (ντομάτας, αγγουριού, μελιτζάνας), πατάτας και οσπρίων (φασόλια, αμπε-

λοφάσουλα, κουκιά, ρεβίθια) όπου κυριαρχεί η φάβα. Ενώ η σαντορινιά φάβα γεννιέται από το λαθούρι, η αμοργιανή προέρχεται από το κατσούνι (*Pisum sativum*), που αποτελεί μια ποικιλία αρακά, γι' αυτό κι εδώ τη λένε και "κατσούνι" ή "μαγείρεμα" ή το **φάβα**.

Προπολεμικά στην Αμοργό υπήρχαν πάνω 2000 στέμματα



αμπελώνων, που στις μέρες μας έχουν περιοριστεί στα 200 περίπου στρέμματα και οινοποιούν τοπικές ποικιλίες (αθήρι, απδάνι, ποταμίσι από τις λευκές και βουδόματο, μανδηλαριά, φωκιανό) από τους ίδιους αμπελουργούς και τα βρίσκουμε στα ταβερνάκια του νησιού.

Τέλος από φρούτα στην Αμοργό αφθονούν τα επιτραπέζια σταφύλια και τα σύκα που είναι πολλών ειδών. Τα σύκα αποξηραίνονται στο ήλιο, φουρνίζονται και διατηρούνται σε φύλλα δάφνης για τον χειμώνα.



Παραδοσιακή κουζίνα – Χαρακτηριστικά εδέσματα.

Παρ' όλο το μικρό πληθυσμό της η Αμοργός, την ορεινή γεω-φυσική διαμόρφωσή της και τη πτωχή σχετικά παραγωγή της, έχει να επιδείξει ξεχωριστά προϊόντα και εδέσματα, γεγονός που προσδίδουν στο νησί μια ιδιαίτερη γαστρονομική ταυτότητα. Η πλούσια χλωρίδα του νησιού σε βότανα και άγρια χόρτα, μαζί με την επίδραση της θαλασσινής αλμύρας, στο κρέας των αιγο-προβάτων, στα τοπικά όσπρια και ζαρζαβατικά, δίνει μια ανεπανάληπτη νοστιμιά, που αποτυπώνεται στα απλά φαγητά μαγειρεμένα στη κατσαρόλα ή στον ξυλόφουρνο.



Πατατάτο

Το πατατάτο, το τυπικό έδεσμα της Αμοργού φτιάχνεται από κατσίκιο κρέας στην κατσαρόλα με πατάτες. Σερβίρεται στα περισσότερα εστιατόρια και ταβερνάκια του νησιού άλλα όλοι γνωρίζουν ότι το καλύτερο πατατάτο γίνεται στο πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής, στην Κάτω Μεριά της Αμοργού. Η συνταγή του βρίσκεται αναρτημένη στην κουζίνα της Εκκλησιάς και παρασκευάζεται επί 45 χρόνια υπό την επίβλεψη του Βαγγέλη Μενδρινού. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι το κατσίκι, μεγάλες πατάτες, κρεμμύδια, λάδι, μποξάς (λίπος) ψιλοκομμένος, σκόρδο, μπαχάρι, κανέλλα, πιπέρι, χοντρό αλάτι, κούπα γλυκό κρασί.

Κατσικάκι ριγανάτο

Όπως είναι γνωστό το κατσίκι και αρνάκι της Αμοργού είναι από μόνο του νόστιμο επειδή η τροφή που τρώει έχει την αλμύρα της θάλασσας και δεν του λείπει τίποτα από το να του προστεθούν 3-4 αγνά υλικά για να απογειωθεί.

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε το κρέας όλα τα μέρη από κατσίκι. Σε μια κατσαρόλα προσθέτουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι, ρίχνουμε μέσα το κρέας μαζί με αλάτι, πιπέρι, ρίγανη ξερή, χυμό από λεμόνι (ή ξύσμα λεμονιού), σκόρδο και καλύπτουμε με νερό και το αφήνουμε να βράσει.



Αρνίσια παϊδάκια

Κόβουμε ομοιόμορφα σε ιδανικό πάχος 1.5 εκατοστά, τα παϊδία (τα πλευρά ζώου) όπου τα αγκαλιάζει μια λεπτή στρώση λίπους ή τεμάχια από το μπούτι, το στρογγυλό με κόκκαλο εξίσου τρυφερό κρέας.

Προτιμούνται παϊδάκια από αρνάκι γάλακτος από 4-12 μηνών, αλλά δεν είναι λίγοι αυτοί που επιλέγουν τα παϊδάκια της μεγάλης προβατίνας.

Ανάβουμε τα κάρβουνα μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προθερμαίνουμε την σχάρα την αλείφουμε με λάδι, λεμόνι και ψήνουμε 5' από την μία και 5' από την άλλη μέχρι να ροδίσουν. Μολις ψηθούν αλατίζουμε στο τέλος, προσθέτουμε ρίγανη και θυμάρι.

Μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτα

Ένα πεντανόστιμο φαγητό που συνηθίζεται στην Αμοργό είναι οι μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτα. Η παρασκευή του γίνεται ως εξής: Κόβουμε τις μελιτζάνες κατά μήκος και τις ψήνουμε στη σκάρα. Απλώνουμε τις μελιτζάνες σ' ένα ταψί και τις περιχύνουμε με μια σάλτσα ντομάτα, που περιέχει πολλά μελωμένα κρεμμύδια. Από πάνω τους ρίχνουμε μυζήθρα, φέτα με όποιον συνδυασμό άλλων τυριών επιθυμούμε και τοποθετούμε το ταψί στον φούρνο. Το αποτέλεσμα είναι ένα λιμپιστικό πιάτο που δεν ξεχνιέται εύκολα.

Τυροπίακια-χοριοπίακια

Τα ταπεινά τυροπιτάκια της Αμοργού γίνονται στο τηγάνι και παρασκευάζονται ως εξής: για τη ζύμη αναμειγνύεται το αλεύρι με λάδι, ρακόμελο, αλάτι και χλιαρό νερό. Για τα μεν τυροπιτάκια από τυριά χρησιμοποιείται φέτα και κεφαλότυρι και για δε τα μυζηθοπιτάκια μυζήθρα, φέτα τριμμένη και κεφαλοτύρι. Μέσα στο μείγμα μπαίνουν κι αυγά, πιπέρι, μοσχοκάρυδο τριμμένο, κανέλλα και φυσικά δυόσμο –“δεν γίνεται τίποτα χωρίς δυόσμο”.

Για τις χορτόπιτες βράζονται τα χόρτα (σπανάκι, βλήτα, σέσκουλα, παπαρούνες, καυκαλήθρες, μωρώνια –ανάλογα την εποχή) αφού ψιλοκόβονται και τα στραγγίζονται, τσιγαρίζονται με ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια. Κατόπιν ρίχνεται ο δυόσμος και το μάραθο και πλάθονται μπάλες που γίνονται η γέμιση και τυλίγονται όπως και τα τυροπιτάκια.





Γιαπράκια

Είναι ένα πιάτο που σερβίρεται σχεδόν όλες τις εποχές, το χειμώνα με λαχανίδες πράσινες και από το Πάσχα μέχρι καλοκαίρι με τρυφερά αμπελόφυλλα.

Σε ένα μπολ ψιλοκόβουμε κρεμμύδι ξερό, δυόσμο φρέσκο-ξερό, μάραθο έπειτα προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο και ρύζι γλασσε και ανακατεύουμε το μείγμα μας. Γεμίζουμε τα ζεματισμένα φύλλα σε μια κατσαρόλα κάνουμε στρώσεις ένα ένα με την ένωση προς τα κάτω.

Σκεπάζουμε με ένα πιάτο τα γιαπράκια προσθέτουμε αλάτι, ελαιόλαδο και νερό μέχρι πάνω σε σιγανή φωτιά.



Αμοργιανός καβουρμάς

Ο Αμοργιανός καβουρμάς δεν μοιάζει του μακεδονίτικου καβουρμά, είναι πολύ πιο φίνος και ελαφρύς και παρασκευάζεται ως εξής: το χοιρινό κρέας κομμένο σε μικρά κομμάτια μαρινάρεται δύο-τρεις ώρες με τα μπαχάρια (κυρίως κανέλα) και το λάδι. Τσιγαρίζουμε το κρέας με χοιρινό λίπος (άλλοι το κάνουν στο ίδιο τηγάνι και άλλοι ξεχωριστά). Στο

τέλος, λίπος και κρέας μπαίνουν σε ένα κοινό δοχείο και διατηρούνται στη δροσιά ή στο ψυγείο. Όποτε θέλουμε παίρνουμε τον καβουρμά και τον μαγειρεύουμε μόνον του -οπότε μοιάζει με μια πιο πικάντικη τηγανιά-, με ζυμαρικά, με όσπρια ενώ την πλέον μεγαλειώδη εκδοχή του την συναντάμε με αυγά ομελέτα.



Λαμπριάτης

Το ψητό της Λαμπρής, ή Λαμπριάτης (κατσίκι ή αρνί γεμιστό με ρύζι, συκωταριά, καβουρδισμένα εντόσθια και μυρωδικά - άνιθο, δεντρολίβανο κλπ.), είναι το παραδοσιακό πιάτο της Αμοργού -όπως και αρκετών άλλων νησιών των Κυκλάδων- που τρωγόταν την ημέρα του Πάσχα, αντί του στερεοελλαδίτικου αρνιού της σούβλας, και τα τελευταία χρόνια μπορεί κανείς να το απολαύσει όλο τον χρόνο σε κάποιες ταβέρνες του νησιού.



Κακαβιά

Ανεξαρτήτως και υπεράνω πάσης κατηγορίας ψαριών, το κατεξοχήν μαγικό και κορυφαίο θαλασσινό πιάτο είναι η κακαβιά, από τα αρχαιότερα παρασκευάσματα της ελληνικής μαγειρικής τέχνης. Στις μέρες μας, η κακαβιά είναι η αγαπημένη σούπα των ψαράδων, και όσων έχουν την δυνατότητα να προμηθευτούν τα απαραίτητα ψάρια. Στην Αμοργό όπως και στα περισσότερα Κυκλαδονήσια φτιάχνεται με σκορπίνες, χάνους, μουγκριά, σάλπες, σαργούς, κέφαλους, μурμουρές και άλλα, κάθε λογής, πετρόψαρα, συνοδευόμενη από κρεμμύδι, πατάτα, σέλινο, λαδάκι, αλάτι και πιπέρι, και θα την βρει κανείς σε δυο-τρεις ψαροταβέρνες του νησιού.



Φάβα

Η φάβα, ή καλύτερα «το φάβα» για τους Αμοργιανούς, προέρχεται από το κατσούνι (Pisum sativum), που αποτελεί μια ποικιλία αρακά καλλιεργείται στην Αμοργό. Τρώγεται ζεστή μόνη της, ή συνοδευόμενη με κρεμμύδι, λάδι, κάππαρη, καπαρόφυλλα και λεμόνι οπότε την λένε «παντρεμένη». Πλασμένη με μάραθο και κρεμμυδάκι, μπαίνει στο τηγάνι και γίνεται ένας τραγανιστός φαβοκεφτές.



Εσπιατόρια και ταβέρνες



Στα περισσότερα ταβερνάκια της Αμοργού, θα δοκιμάσεις ντόπιες συνταγές από φρέσκα και τοπικά υλικά. Στις παραλίες θα έχεις την τύχη να γευτείς ψάρια ημέρας, καλαμαράκια και χταπόδια, ψάρια μαγειρευτά (παλαμίδα), ,αρκετά σπάνια και αστακούς, ενώ στην ενδοχώρα –που δεν απέχει πολύ από τη θάλασσα– θα βρεις, εκτός από κλασικά ελληνικά εδέσματα, τα πιο δημοφιλή ντόπια πιάτα που στηρίζονται στα πεντανόστιμα κρέατα του νησιού. Από το κατσικάκι προκύπτουν συνταγές όπως το πατατάτο, το λεμονάτο, το πασχαλινό γεμιστό κατσικάκι και τα παϊδάκια στη θράκα. Από παστό κρέας αποξηραμένου τράγου φτιάχνεται ο αμοργιανός παστρουμάς ενώ από χοιρινό κρέας παρασκευάζεται ο αμοργιανός καβουρμάς που γίνεται κατόπιν μια λυμπιστική ομελέτα. Τα αμοργιανά τυροπιτάκια ή χορτοπιτάκια γίνονται στο τηγάνι και μαζί με την αμοργιανή φάβα και θα τα βρει κανείς στα περισσότερα ταβερνάκια, ενώ σ' αρκετά θα βρεις μελιτζάνες με φάβα, ρεβίθια με χόρτα, γιαπράκια από



λαχανίδες, κολοκυθοανθούς, μανιτάρια ή χόρτα του βουνού. Ένα από τα χαρακτηριστικά των ταβερνών της Αμοργού είναι ότι πολλές από αυτές φτιάχνουν το ψωμί μόνες τους, επτάζυμο με προζύμι, ενώ άλλες το αγοράζουν από φούρνους που και αυτοί κάνουν ψωμιά εξαιρετικής ποιότητας. Σπάνια σε νησί των Κυκλάδων να βρεις τόσο νόστιμα ψωμιά.





Καφενεία της Αμοργού



Τα καφενεία της Ελλάδας, ήταν καταρχάς οι χώροι όπου οι άνδρες έπιναν τον καφέ τους. Σιγά σιγά, τα καφενεία της ελληνικής επαρχίας μετατράπηκαν στην καρδιά της ανδρικής κοινωνίας κάθε τόπου. Χώροι συνάντησης των ανδρών, συνεύρεσης και κοινωνικής συναναστροφής, επιτραπέζιων παιχνιδιών (τάβλι, χαρτιά) και απολαύσεων, ενημέρωσης αλλά και πολιτικών αντιπαραθέσεων, τα καφενεία, οι «μικρές Βουλές της χώρας», είναι ταυτόχρονα το μέρος για τις επαγγελματικές συναλλαγές αλλά και για το γλέντι της παρέας. Ειδικά τα καφενεία της επαρχίας εξακολουθούν να αποτελούν τον ενδιαμέσο κάθε χωριού με τον εξωτερικό κό-

σμο. Κι ενώ στα περισσότερα καφενεία των νησιών του Αιγαίου, λόγω της τουριστικής και της οικοδομικής ανάπτυξης, τα καφενεία εκσυγχρονίστηκαν σε σύγχρονες μοντέρνες καφετέριες, τα καφενεία της Αμοργού διατηρούν την γραφικότητα που είχαν όπως πριν μισό αιώνα, αλλά και τις παλιές τους πληθυσμιακές χρήσεις. Δεν υπάρχει χωριό στην Αμοργό να μην διατηρεί ένα τουλάχιστον καφενείο, που να αξίζει κανείς να επισκεφτεί να απολαύσει την αισθητική του χώρου του, τον ελληνικό καφέ και τους αμοργιανούς μεζέδες που συνοδεύουν τον ούζο ή την ψημένη ρακή. Στα Κατάπολα διατηρείται ακόμα το ιστορικό καφενείο του λιμανιού Πρέκας,

(καφενείο, πρακτορείο εισιτηρίων, εστιατόριο), στην Χώρα το πασίγνωστο καφενείο του Πάρβα, αλλά και ο Φωτοδότης με τις μουσικές βραδιές του. Στην κάτω Μεριά θα συναντήσει κανείς στην Αρκεσίνη το καφενείο του Μάκη του γηραιότερου εν ζωή καφετζή του νησιού, του Νικήτα στην Κολοφάνα, και στον Πύργο το παραδοσιακό καφενείο μεζεδοπωλείο. Στην Άνω Μεριά, στα Θολάρια ξεχωρίζουν το οινο-παντοπωλείο-καφενείο Χορευτής και η Καλή Καρδιά, και στην Λαγκάδα το πανέμορφο Μοσχουδάκι, ενώ στον ερημικό αλλά πανέμορφο οικισμό του Ασφονδυλίτη το Στέκι.



Πανηγύρια και γιορτές

Τα πανηγύρια στα νησιά του Αιγαίου -αλλά και σ' όλη την Ελλάδα- είναι εκείνες οι μοναδικές στιγμές του χρόνου όπου τα μέλη κάθε κοινότητας θα βρεθούν μαζί για να γιορτάσουν τον αγίο τους στην εκκλησία, το χωκλήσι ή το μοναστήρι που φέρει τ' όνομά του, θα διασκεδάσουν και θα βιώσουν τελετουργικά την ενότητά τους. Το θρησκευτικό μέρος, το φαγοπότι, διάφορα έθιμα που συνδέονται με φάσεις της αγροτικής και κτηνοτροφικής ζωής, ο χορός, το τραγούδι και το γλέντι είναι συστατικά των πανηγυριών και έχουν μεγάλο ενδιαφέρον σαν ολότητα, αλλά και το καθένα απ' αυτά χωριστά. Για το λόγο αυτόν, τα πανηγύρια ως κοινωνικό γεγονός έχουν μιαν ανεπανάληπτη συμπύκνωση ζωής και πολιτισμού που σπάνια



τη συναντάς σε άλλες εκδηλώσεις. Τα πανηγύρια στην Αμοργό δεν έχουν τελειωμό, είναι πολλά και κατανέμονται σ' όλη την διάρκεια του χρόνου και του χώρου της Αμοργού, και τα σπουδαιότερα ξεκινούν στις Αποκριές με το δρώμενο του Καπετάνιου στη Λαγκάδα και λήγουν τον Νοέμβριο με την πανήγυρη της Παναγίας της Χοζοβιώτισσας στις 21 Νοεμβρίου στα Εισόδια της Θεοτόκου. Άλλα γίνονται με μεγάλη επισημότητα και συμμετοχή σε μοναστήρια (π.χ Αγίας Παρασκευής), άλλα σε ιδιόκτητα

χωκλήσια, αγροτών, κτηνοτρόφων κοντά στους οικισμούς και άλλα βρίσκονται ψηλά σε απόμακρες τοποθεσίες, όπου η μετακίνηση ως εκεί είναι μια μικρή δοκιμασία, όπως στον Σταυρό στο Κρίκελο. Το Πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής στην Κάτω Μεριά της Αμοργού αποτελεί το μεγαλύτερο παραδοσιακό πανηγύρι των **Κυκλάδων**. Οι κάτοικοι προσφέρουν κάθε χρονιά 15 αιγοπρόβατα και δυο τρεις αγελάδες και μοσχάρια, και οι περισσότεροι από τους εθελοντές που εργάζονται στο πανηγύρι -οι λε-



γόμενοι «υπηρέτες»- είναι αγρότες και κτηνοτρόφοι. Το ψωμί του πανηγυριού ψήνεται εξ ολοκλήρου στο φούρνο της εκκλησίας, που χωράει 56 καρβέλια των δυόμισι κιλών, ενώ σε κάθε πανηγύρι παράγονται περί τα 750 καρβέλια. Τα φαγητά βράζουν σε μεγάλα καζάνια κάτω από το άγρυπνο βλέμμα του αρχιμάγειρα **Βαγγέλη Μενδρινού**. Μετά τον εσπερινό που γίνεται στην ομώνυμη εκκλησία, ο κόσμος -πιστοί και επισκέπτες- οδηγού-

νται στις υπαίθριες τραπεζαρίες, όπου προσφέρονται το κλασικό **αμοργιανό πατατάτο**, το κοφτό και το ξιδάτο, σε γενναίες μερίδες. Δεκάδες «υπηρέτες» μεταφέρουν τα πιάτα με το πατατάτο στη μεγάλη αυλή, και στρώνουν τα τραπέζια που εξυπηρετούν σε κάθε φουρνιά (συνήθως γίνονται 3-4 φουρνιές) τους πάνω από 4.000 πιστούς. Οι χοροί ξεκινούν λίγο μετά τα μεσάνυχτα και διαρκούν μέχρι τα χαράματα, λίγο πριν από το ξεκίνημα της λειτουργίας. Και το μεσημέρι θα ξαναστρωθούν τα τραπέζια για να συνεχιστεί το φαγοπότι, με πρωταγωνιστή και πάλι το ανεξάντλητο πατατάτο!



Έθιμο του Καπετάνιου, Αποκριές (κινητή γιορτή)
στη Λαγκάδα

Γιορτή Αγίων Πάντων 56 μετά το Πάσχα (κινητή γιορτή)
Χώρα Αμοργού

Πανηγύρι Αγίων Αναργύρων 1 Ιουλίου
Θολάρια

Πανηγύρι Αγ. Παρασκευής 25 Ιουλίου
Κάτω Μεριά

Γιορτή ψημένης ρακής 26 Ιουλίου
Κατάπολα

Κοίμιση της Θεοτόκου 15 Αυγούστου
στα περισσότερα χωριά

Γιορτή παστελιού πρώτη Κυριακή μετά την 15 Αυγούστου
Χώρα Αμοργού

Γιορτή του ξεροτήγανου αρχές Σεπτεμβρίου
Αιγιάλη

Πανηγύρι του Σταυρού 15 Σεπτεμβρίου
Κρίκελο

Γιορτή Εισοδίων της Θεοτόκου 21 Νοεμβρίου
Μοναστήρι Χοζοβιώτισσας

Τα ξωκλήσια της Αμοργού



Στην Αμοργό, όπως και στα περισσότερα Κυκλαδονήσια, θα συναντήσουμε τα ξωκλήσια που είναι σπαρμένα στην ύπαιθρο, αποτελούν ένα από τα χαρακτηριστικότερα γνωρίσματα του κυκλαδίτικου τοπίου. Το κύριο χαρακτηριστικό όλων αυτών των εκκλησιών (αυτών που είναι μέσα στους οικισμούς και τα ξωκλήσια) είναι η ταπεινότητά τους, που προέρχεται από την μικρή κλίμακά τους και η

απλότητά τους. Ο μεγαλύτερος αριθμός εκκλησιών κτίσθηκε τον 20 αιώνα, πολλές τον 19 τον 18 και τον 17 αιώνα, ενώ λίγα δείγματα έχουμε από την πρωτοβυζαντινή και την βυζαντινή περίοδο. Δημιουργοί τους ήταν άλλοτε κοινόττες και άλλοτε ιδιώτες. Έμποροι εύποροι, ευσεβείς νοικοκυραίοι ή ναυτικοί που κινδύνεψαν σε θαλασσοταραχές, κτίζουν εκκλησίες (στους οικισμούς) στο όνομα του αγίου που



Στην Αμοργό τα εκκλησάκια και τα ξωκλήσια έχουν μια κατασκευαστική λεπτομέρεια που τις διαφοροποιεί από των άλλων Κυκλάδων. Ο θόλος (στέγη) στην Αμοργό φτιάχνεται από πλατιές πλάκες σε δυό επίπεδα (μιά σειρά κάτω και η διπλανή από πάνω, που θυμίζουν λογική κεραμιδιού) που αβυσσώνονται όπως και το υπόλοιπο κτίσμα. Το αισθητικό αποτέλεσμα είναι πραγματικά εξάισιο, ιδιαίτερα όταν υπάρχουν περισσότεροι θόλοι στην σειρά ενωμένοι που θυμίζουν αφρίζοντα κύματα.



τους προστάτεψε. Αλλά και λιγότερο ευκατάστατοι, απλοί αγρότες, ψαράδες ή βιοπαλαιστές, φτιάχνουν ναούς ως τάματα για την αποκατάσταση της υγείας προσφιλών τους προσώπων και για να έχουν τη χάρη και την ευλογία του προστάτη τους αγίου. Τα εκκλησάκια κτίζονται στα χωράφια τους, μάλιστα κοντά σε βράχια για να μην ξοδευτεί ούτε μιά σπιθαμή καλλιεργήσιμης γης που ήταν τόσο σπάνια. Κάθε τόπος που αποκτά μια εκκλησία αρχίζει σιγά-σιγά να παίρνει το όνομά του απ' αυτήν, καθώς οι ντόπιοι αποκαλούν και την γύρω τοποθεσία με το όνομα του αγίου που φιλοξενεί, και θα 'λεγε κανείς πως η φύση με τα ξωκλήσια ημερεύει, καθαγιάζεται και ονοματίζεται. Τα ξωκλήσια όσο μικρά και αν είναι έχουν δίπλα τους ένα παράσπιτο, το λεγόμενο πανηγυρόσπιτο, ένα μακρόστενο κτίσμα το οποίο λειτουργεί ως τραπεζαρία όπου οι πιστοί την ημέρα που γιορτάζει η εκκλησία, μετά τον εκκλησιασμό τρώνε και πίνουν τιμώντας τον άγιο ή την αγία.



Ψημένη ρακή
Αμοργιανός καβουρμάς
Ξεροτήγανα
Παστέλι
Μέλι
Βότανα
Τυράκια
Καρβέλια

Το αμοργιανό παστέλι ξεχωρίζει από των άλλων νησιών των Κυκλάδων γιατί το φτιάχνουν πιο μαλακό και βάζουν μια μικρή δόση από κύμινο. Και για τα δυο γλυκά της χαράς (ξεροτήγανα και παστέλια) παλιότερα -την εποχή που τα νησιά ήταν αυτάρκη σε τροφές- όταν η οικογένεια είχε παιδί της παντρείας καλλιεργούσε, 1-2 χρόνια πριν το χαρμόσυνο γεγονός, σουσάμι με το οποίο θα έφτιαχναν τα παστέλια και τα ξεροτήγανα του γάμου.



Τα ξεροτήγανα, τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Αμοργού – συνηθίζεται και σ' άλλα Κυκλαδονήσια – είναι παραλλαγή της δίπλας (ζύμη χωρίς αβγό), περίτεχνα διπλωμένα σαν ανθισμένα λουλούδια. Σερβίρονται με μέλι, κανέλα και καβουρδισμένο σουσάμι για Χριστουγεννιάτικα και Πασχαλινά κεράσματα, αλλά προσφέρονται και στους γάμους, στα βαφτίσια, ενώ πολλοί πλέον τα προτιμούν για το γλύκαμα της καθημερινότητας.



Σερβίρισμα μεζέ με ελίτσες και τρία αμοργιανά τυριά, το αμοργιανό, ξινομυζήθρα και κοπανιστή

Σερβίρισμα ψημένης ρακής και λουκουμιού σε κελί της Χοζοβιώτισσας, με θέα το απέραντο γαλάζιο.



Όλες οι μυρωδιές και τα αρώματα της αμοργιανής γης σε όμορφες συσκευασίες.

Τα τυπικά χαρακτηριστικά γαστρονομικά ενθύμια της Αμοργού είναι η ψημένη ρακή, τα τυποποιημένα τοπικά βότανα και μέλια που θα συναντήσεις στα καταστήματα δώρων της Αμοργού. Τα άλλα γαστρονομικά ενθύμια βρίσκονται αλλού, και αξίζει να ψάξεις για να τα βρεις. Τα αμοργιανά τυράκια, θα τα βρεις στο μοναδικό τυροκομείο του νησιού, και τα γευστικότερα ψωμιά στους φούρνους ή στις ταβέρνες που δεν θα τα αρνηθούν όμως στους πελάτες τους. Το δώρο που αξίζει όμως για να γλυκάνεις τους φίλους και τους αγαπημένους είναι τα ξεροτήγανα που θα τα βρεις σε ζαχαροπλαστεία.



Γαστρονομικά
ενθύμια



Η Χώρα της Αμοργού

είναι μια από τις πιο όμορφες Χώρες των Κυκλάδων, και προκαλεί το μεγαλύτερο ενδιαφέρον των επισκεπτών του νησιού.



Ταξιδεύοντας στο νησί

Τα τρία χωριά της Πάνω Μεριάς

είναι από τα μέρη που αξίζει να επισκεφτεί κανείς. Τα Θολάρια, η Λαγκάδα και ο Ποταμός, χαρακτηρίζονται από την γραφική αρχιτεκτονική των σπιτιών τους, τα λουλουδιασμένα σοκάκια τους, τις εκκλησιές του τα ταβερνάκια τους, και κυρίως για τη μοναδική θέα στον κόλπο της Αιγιάλης και το Αιγαίο πέλαγος.



Η Αμοργός δεν είναι ένα εύκολο νησί, δεν έχει κραυγαλέες ομορφιές, απέραντες παραλίες τραβηκτικές για θαλασσινά σπορ. Το τοπίο της όμως έχει μια ανεπανάληπτη ενέργεια, για όσους την αντιλαμβάνονται, και οι άνθρωποί της είναι περήφανοι για τον τόπο τους.

Το νησί δεν κινδυνεύει από τους σύγχρονους κινδύνους, δεν σπκώνει την ελαφρότητα του mainstream και των επιπόλαιων trends. Γιατί η άγρια Αμοργός εξημερώνει τους "πολιτισμένους" ανθρώπους. Πάνω από πενήντα παραλίες, «ανοργάνωτες», αμόλυντες, χωρίς ομπρέλες και όλα τα σχετικά παρελκόμενα, σε φέρνουν σ' επαφή με το «απέραντο γαλάζιο» του νησιού.

Η Αμοργός είναι ιδέα, είναι κάτι το μοναδικό, όπως μοναδική ήταν η "Αμοργός", η (μοναδική) ποιητική συλλογή του Νίκου Γκάτσου που παρουσιάστηκε το 1943, έτσι χωρίς να υπάρχει ιδιαίτερη σχέση με το νησί. Τα κατσίκια ακολουθούν αμέριμνα τις καθημερινές πορείες τους στις βουνοπλαγιές ή και στη μέση των δρόμων, ενώ στα θρυλικά αμοργιανά πανηγύρια το πατατάτο μαγειρεύεται σε καζάνια 300 κιλών και οι ζυγιές του βιολιού και του λαγούτου παίζουν το «Αμοργιανό μου πέραμα νάχεις καλό ξημέρωμα» ή «Είναι όμορφα σου λέω όταν χαράζει στο Αιγαίο» ή «Αμοργιανό είναι το νερό Αμοργιανή κι η κοπελιά που πάει να γεμίσει».

Στο λιμάνι των Καταπόλων

κάθε βράδυ θα συναντήσει κανείς τον Σκοπελίτη, το πιο ηρωικό караβάκι του Αιγαίου, που κάθε πρωί ξεκινά από την Αμοργό και κάνει την άγονη γραμμή των μικρών Κυκλάδων (Δονούσα, Κουφονήσια, Σχοινούσα, Ηρακλεία) φτάνει στη Νάξο και επιστρέφει το βράδυ στην Αμοργό. Γιατί πριν λίγο καιρό η Αμοργός συνδεθεί με τα μεγάλα Bluestar (από το 2018) που έρχονται απ' ευθείας από τον Πειραιά, ο Σκοπελίτης ήταν το μέσο που επί 50 χρόνια συνέδεε τα νησιά καθημερινά με τον κόσμο, χειμώνα-καλοκαίρι, με μπουνάτσες ή με μποφόρια. Γι αυτό οι κάτοικοι των Μικρών Κυκλάδων τον θεωρούν σπίτι τους, και το 2013 τιμήθηκε στο πρόσωπο του καπετάν Γιάννη, γιού του Δημήτρη Σκοπελίτη από τη Lloyd's ως η «ακτοπλοϊκή εταιρεία της χρονιάς».



Η πιο συναρπαστική περιπατητική διαδρομή της Αμοργού -ανάμεσα στις 20 που υπάρχουν- είναι αυτή που διασχίζει το νησί, και αφορά την Μεγάλη Στράτα, το μονοπάτι που συνέδεε αιώνες την Πάνω Μεριά με την Χώρα της Αμοργού. Η διαδρομή διαρκεί 4,5 ώρες και ενδιαμέσως διασχίζει τον Ασφοδυλίτη έναν ερειπωμένο αγροτικό οικισμό με ιδιαίτερο ενδιαφέρον.



επισκεφθείτε την ιστοσελίδα greekgastronomyguide.gr/amorgos
πλοηγηθείτε στο χάρτη της περιοχής
γνωρίστε τα μέλη της Γαστρονομικής Κοινότητας της Αμοργού
ανακαλύψτε τα hot spots και τους γαστρονομικούς θησαυρούς της

ΑΜΟΡΓΟΣ

ΘΟΛΑΡΙΑ • ΛΑΓΚΑΔΑ
ΑΙΓΙΑΛΗ •
ΠΟΤΑΜΟΣ •
• ΑΣΦΟΝΔΥΛΙΤΗΣ
ΧΩΡΑ • ΧΟΖΟΒΙΩΤΙΣΣΑ
ΚΑΤΑΠΟΛΑ •
• ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

GASTRO
NOMY &
WINE TOURISM



greekgastronomyguide.gr/amorgos

