12 Οκτωβρίου 2015



Οι τόποι της αθωότητας μας προσκαλούν στις κορυφές και στις ψηλές πλαγιές των βουνών, στο μυθικό Μαίναλο της Αρκαδίας, στα αλαφροΐσκιωτα Τρίκαλα της Ζήρειας, στο ατμοσφαιρικό Μέτσοβο και στο Ανήλιο της Πίνδου και στα πανοραμικά Τρία-Πέντε Πηγάδια πάνω από τη Νάουσα

**Η εξωτική πλευρά της Ελλάδας**

Το χιόνι είναι το επισκεπτήριο του χειμώνα και τα βήματά μας πάνω στο λευκό πέπλο είναι το δικό μας επισκεπτήριο στην επικράτεια του χειμώνα. Ο παλαιός περιηγητής που έγραφε και σε αυτήν εδώ την εφημερίδα, ο Κώστας Ουράνης, έλεγε: «Για μας, τους κατοίκους της χώρας του ήλιου και του γαλάζιου φωτεινού ουρανού, το χιόνι είναι ένας επισκέπτης τόσο ξένος, τόσο μακρυνός και τόσο περαστικός όσο και οι αιώνιοι εκείνοι οδοιπόροι. Σαν κι αυτούς έχει κάτι το μυστηριώδες. Σπανιότατα έρχεται να αναμιχθεί στη ζωή μας. (...) Το χιόνι, το μυστηριώδες και μακρυνό χιόνι, έχει απλώσει στην κορυφή και τις ψηλές πλαγιές του βουνού τις άσπρες σκηνές του καταυλισμού του...». Πράγματι, για εμάς το χιόνι είναι η εξωτική πλευρά της Ελλάδας, που αυτή την εποχή προβάλλει με όλη τη μεγαλοπρέπειά της στους λευκούς τόπους, εκεί όπου δεν είναι τόσο σπάνιο. Εκεί όπου οι τόποι βρίσκουν τον πιο αντιπροσωπευτικό χαρακτήρα τους, στη ζεστή καρδιά του χειμώνα. Γιατί το λευκό τοπίο είναι και συμβολικό της αθωότητας. Γιατί αθωότητα στους λευκούς τόπους σημαίνει μηνύματα από τα παλιά, από την παιδική ηλικία, από την παράδοση, στη γωνιά που τριζοβολούν τα ξύλα στο τζάκι, στο τραπέζι της μαμάς και της γιαγιάς...

**Μαίναλο, το συναρπαστικό βουνό**



Το Μαίναλο είναι κάτι σαν το μαγικό βουνό. Είναι που εδώ οι μύθοι έχουν στήσει από πολύ παλιά έναν ατελείωτο χορό. Μέσα στα πυκνά ελατοδάση γεννιούνται και ερωτεύονται οι θεοί, λικνίζονται οι Δρυάδες και σεργιανά ένα πλήθος άλλων αερικών και ξωτικών. Γι' αυτά ακριβώς τα ελατοδάση που κρύβουν όλα αυτά τα πνεύματα είναι και το βουνό μαγεμένο και μαγεύει τον επισκέπτη με την ομορφιά του.

Καθώς πιάσαμε τη διακλάδωση αριστερά του κεντρικού δρόμου που φεύγει από την εθνική οδό, δεξιά, προς Λεβίδι και Βυτίνα, μετά το χωριό Κάψια και μετά τον Καρδαρά, αρχίσαμε να ανεβαίνουμε στην επικράτεια των ελάτων, «χαθήκαμε» μέσα στον χορό όχι των ξωτικών αλλά των νιφάδων του χιονιού. «Χαθήκαμε» τρόπος του λέγειν, αφού ακολουθούσαμε αργά ένα «φίδι» από αυτοκίνητα που ανέβαιναν στο χιονοδρομικό κέντρο της Οστρακίνας (10 χλμ. από τη διακλάδωση). Ευτυχώς που κινούμασταν αργά, γιατί οι εικόνες έξω από τα κλειστά τζάμια του αυτοκινήτου ήταν εξαίσιες. Τέτοιες, κι ακόμη ωραιότερες ήταν οι εικόνες από τις μεγάλες τζαμαρίες του σαλέ. Μέσα οι επισκέπτες στριμώχνονταν γύρω από τα τραπέζια με τα ζεστά ποτά, δημιουργώντας μια ζεστή παρεΐστικη ατμόσφαιρα, αυτή που συνήθως επικρατεί στα σαλέ των χιονοδρομικών μεταξύ των ανθρώπων που έχουν μια κοινή, λευκή αγάπη.
Εξω από το σαλέ, λες και θεϊκό χέρι σκέπασε τις πλαγιές και τα έλατα με ένα λευκό σεντόνι. Την αθωότητα του τοπίου σπάει πρώτα μια έγχρωμη κουκίδα που κατεβαίνει ολοταχώς την πλαγιά, κρύβεται πίσω από τα έλατα, εμφανίζεται πιο κάτω και μετά έρχεται στο πλάτωμα μπροστά από το σαλέ να φρενάρει μεγαλόπρεπα, πίσω από μια «κουρτίνα» μορίων χιονιού. Μετά εμφανίζονται κι άλλες και μετά κι άλλες. Ο αναβατήρας τους ανέβασε ψηλά και τώρα επιστρέφουν με πολύ θεαματικό τρόπο. Ακόμα πιο εντυπωσιακοί όμως είναι μερικοί τύποι που ανέβαιναν με τα πόδια φορτωμένοι τη σανίδα του σνόουμπορντ και τώρα κάνουν θεαματικές φιγούρες, μέσα στη δραστική εμβέλεια των ματιών των θεατών.
**πρόσβαση:**
Η διακλάδωση προς Καρδαρά και χιονοδρομικό κέντρο Οστρακίνας απέχει από την Αθήνα 185 χλμ. Το Λεβίδι απέχει από τη διακλάδωση μόλις 5 χλμ.
**διαμονή:**
Στο Λεβίδι, στον πολυτελή ξενώνα «Καλλιστώ» (τηλ. 27960 29019, www.dryades-arcadia.gr), πάνω από τις αίθουσες του Αρκαδικού Μουσείου Τέχνης και Ιστορίας, σε σουίτες με τζάκι και θέα προς το οροπέδιο, στον γνήσια παραδοσιακό ξενώνα «Αρχοντικό Πάρχα» (τηλ. 2796022010), στις κατοικίες και ενοικιαζόμενα δωμάτια «Μαινάλια» (τηλ. 27960 29028-9,www.menalia.gr), στον ξενώνα «Αρτεμις» (τηλ.

6972203708).

Στον Κάψια, στο πολυτελές «Αρχοντικό Καλτεζιώτη» (τηλ. 2710 235822-3, www.kaltezioti.gr).

Στον Καρδαρά, στις κατοικίες «Οστρα» (τηλ. 6977 286811, www.ostra.gr).

**φαγητό:**
Στην περιοχή έχουν την τιμητική τους τα κρέατα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Στο Λεβίδι, στην πλατεία, στην ταβέρνα «Κόκορης» μαγειρεύουν φασολάδα, χοιρινό στη γάστρα, τυλιχτό αρνάκι, γκιούλμπασι, χοιρινό με λάχανο, κουνέλι στιφάδο, γίδα βραστή, πηχτή. Πάλι στην πλατεία, στην ταβέρνα του Κουμπούρη, μυρίζουν τα κρέατα ψητά στα κάρβουνα, όπως η παραδοσιακή γουρνοπούλα. Στο Κεφαλόβρυσο Κανδήλας, στο «Χάνι της Κανδύλας», μπορείτε να απολαύσετε δίπλα στο τζάκι χόρτα γιαχνιστά, μελιτζάνα καπακωτή στο φούρνο, παραδοσιακό παστό χοιρινό, χοιρινό με σέλινο, συκωταριά αρνίσια, κόκορα χωριάτικο, εξαιρετική ντόπια φέτα. Στον Κάψια, στο κουτούκι του Φάνη για παϊδάκια και στον Τσώλη επίσης για ψητά κρέατα. Στον Καρδαρά, στον Στεφανή πάνω στον κεντρικό δρόμο.

**Τρία-Πέντε Πηγάδια στην κορυφή της Νάουσας**



Στη Νάουσα πάει ο χειμώνας. Στις γωνιές τριζοβολά το τζάκι και η συντροφιά της φωτιάς ταιριάζει απόλυτα με τα ωραία κρασιά και τα δυνατά, φίνα αποστάγματα. Το θρυλικό ξινόμαυρο, έμβλημα της Νάουσας ανά τους αιώνες, δίνει το πρόσταγμα για να αρχίσουν οι παραδοσιακοί ζουρνάδες, τα νεοφερμένα χάλκινα και η πανδαισία των βόρειων γεύσεων, όπως η μελιτζανόπιτα, η μάντζα και οι σαρμάδες. Ολα αυτά όμως δεν μπορούν να σε κρατήσουν για πάντα δίπλα στο τζάκι. Ειδικά όταν υπάρχει ένας τόσο ωραίος δρόμος που ανεβαίνει στα Τρία-Πέντε Πηγάδια.

Ο δρόμος για το χιονοδρομικό κέντρο στα Τρία-Πέντε Πηγάδια που ξεκινά από τη Νάουσα (16 χλμ.) είναι η καλύτερη σκοπιά για τις πιο πανοραμικές εικόνες της πόλης. Τα σπίτια με τις κεραμοσκεπές ισορροπούν επάνω στη λοφογραμμή και φθάνουν στο χείλος, στον Αγιο Γεώργιο, απ’ όπου αγναντεύουν τον απέραντο κάμπο της Ημαθίας που εξαπλώνεται σχεδόν ως τη Θεσσαλονίκη. Στα χαμηλά του Βερμίου ο δρόμος ελίσσεται ανάμεσα στα αμπέλια και στους κήπους με τα οπωρικά προτού χωθεί στο δάσος με τις οξιές. Αυτές συνεχίζουν να ανηφορίζουν – μαζί και το αυτοκίνητο ως τον χώρο στάθμευσης του χιονοδρομικού κέντρου στα 1.430 μέτρα πιο ψηλά από τον Θερμαϊκό – σχεδόν ως την κορυφή στα 2.005 μέτρα.

Στην κορυφή ανεβαίνει εναέριος αναβατήρας με διπλή καρέκλα. Ανηφορίζεις «κοπιαστικά» αλλά σταθερά επάνω από τον διάδρομο που αφήνουν οι οξιές και θαυμάζεις τη λυγερή κορμοστασιά τους καθώς διασταυρώνεσαι με τους δεινούς σκιέρ που δοκιμάζουν τις αντοχές τους στους διαδρόμους εκτός των πεπατημένων… Ετσι φθάνεις στην κορυφή για να συναντήσεις την αποκάλυψη! Ο άμαθος νοιάζεται πρώτα για το πώς θα σηκώσει την ασφάλεια και να κατέβει χωρίς ατύχημα από τον αναβατήρα, ο οποίος μειώνει ταχύτητα αλλά δεν σταματά τελείως, και μετά μένει άφωνος. Τίποτε δεν εμποδίζει από εδώ επάνω το μάτι να φθάσει ως τη θάλασσα αν ο καιρός είναι διάφανος. Σίγουρα όμως θα δει απέναντι να υψώνεται το Καϊμακτσαλάν και πίσω του το Σέλι. Πιο πέρα φθάνει ο συρόμενος αναβατήρας, τον οποίο οι παράτολμοι σκιέρ τον αφήνουν και αρχίζουν να κατεβαίνουν με εντυπωσιακό λίκνισμα και μεγάλη ταχύτητα. Κάποιοι άλλοι ανηφορίζουν λίγο ακόμη και χώνονται στη θαλπωρή του σαλέ που λειτουργεί στην κορυφή.

Οι έμπειροι χιονοδρόμοι φθάνουν γρήγορα κάτω και φρενάρουν μπροστά στους ξύλινους πάγκους και στα τραπέζια του υπαίθριου μπαρ, περνώντας κάτω από τις αψίδες των μηχανημάτων της τεχνητής χιόνωσης. Βγάζουν τα χιονοπέδιλα και τα ακουμπούν στα σταντ χτίζοντας έναν πολύχρωμο σωρό. Κατόπιν κάθονται να ξαποστάσουν κοιτάζοντας τους άλλους σκιέρ που κατεβαίνουν ακολουθώντας τις ίδιες κινήσεις.**πρόσβαση:**

Η Νάουσα απέχει από την Αθήνα 510 χλμ. (πινακίδες προς Βέροια μετά την Κατερίνη) και από τη Θεσσαλονίκη 90 χλμ. Η Νάουσα απέχει 20 χλμ. από τη Βέροια.

**διαμονή:**
Στον Αγιο Νικόλαο, στο ξενοδοχείο «Βέρμιο», με την πιο προνομιακή θέση, δίπλα στην Αράπιτσα (τηλ. 23320 29311-4, www.hotelvermion.gr).
Στη Νάουσα, στο ξενοδοχείο (και spa) «Εσπερίδες» (τηλ. 23320 20250, www.esperideshotel.gr), στον ωραίο boutique ξενώνα «Παλιά Πόλη» (τηλ. 23320 52520,www.paleapoli.gr), στο ξενοδοχείο «Χαγιάτι» (τηλ. 2332052120, www.hayati-naoussa.gr).

Στον δρόμο για τα Τρία-Πέντε Πηγάδια, στον παραδοσιακό ξενώνα «Νιάουστα» (τηλ. 6977412072, www.niaousta.gr).

Στο Αρκοχώρι, στον ξενώνα «Βίλα Βαδόλα» (τηλ. 23320 23068, www.villavadola.gr ).

**φαγητό:**
Στον Αγιο Νικόλαο, στις «Τέσσερις Εποχές», για μελιτζανόπιτα, σαρμάδες, μάντζα, λουκάνικο σχάρας, στάμνα, μπάτσο σαγανάκι, μπουγιουρντί. Μέσα στη Νάουσα, στα «Οινομαγειρέματα» (Στ. Δραγούμη, κοντά στο πάρκο), για χοιρινό στον φούρνο, μπάτσο τηγανητό, ντολμαδάκια με σπιτικά αμπελόφυλλα, χανούμισσα (μελιτζάνες με κρέας), στη «Σπονδή» (πλατεία Καρατάσου), για χορτοκεφτέδες, τηγανιά, συκώτι, λουκάνικο σβησμένο με ξινόμαυρο, στη «Φλαμουριά» (στην πλατεία Καρατάσου), για χοιρινό στον φούρνο και «γκαβόψαρα», στην «Αράπιτσα» (στον δρόμο του νοσοκομείου, δίπλα στο ποτάμι), για ζυγούρι στον φούρνο, στο «Παραδοσιακό» (Μεγάλου Αλεξάνδρου). Στον δρόμο για τα Τρία-Πέντε Πηγάδια, στο «Βαγονάκι». Στο Αρκοχώρι, στο «Χάραμα», για αγριογούρουνο με κάστανα, ελάφι, μανιτάρια πανέ, στον «Χαρίλα», για τσίπουρο και μεζέδες.

**Τα τρία καλά της Ζήρειας**



*«Δόξα στους ίσκιους / και στ’ αγερικά / και στην αλήθεια τους απάν’ απ’ όλα την ταράχτρα»* λέει ένας ποιητής από τούτα τα μέρη, ο Τάκης Μιχόπουλος. Αυτούς τους στίχους επαναλαμβάνει ψιθυριστά και ο ταξιδιώτης που παρακολουθεί από απέναντι τη συνοικία των Ανω Τρικάλων, στα 1.100 μ. υψόμετρο, να σκεπάζεται από τη σκιά της καλλονής Ζήρειας, με τα πολλά αερικά που κατεβαίνουν από τις πέντε κορφές της Μεγάλης και τις τρεις της Μικρής Ζήρειας. Δόξα στους μυστηριακούς ίσκιους των πέτρινων σπιτιών που ακουμπούν στις ρωμαλέες αλλά κομψές πλαγιές του όμορφου βουνού και αγναντεύουν τον Κορινθιακό, των χιονισμένων κεραμοσκεπών, των ελάτων, των πλατανιών και των βρυσών, μα πάνω απ’ όλα στην αλήθεια τους, την αυθεντικότητά τους.

Ξεκινήσαμε από την ακτή του Κορινθιακού, από το Ξυλόκαστρο, για να καταλήξουμε να μας συνεπαίρνει το ορεινό τοπίο εδώ πάνω, στις γειτονιές των τριών Τρικάλων, των Κάτω, των Μεσαίων και των Ανω.

Τα Κάτω Τρίκαλα, 900 μέτρα πάνω από τον Κορινθιακό, είναι το προοίμιο των τριών καλών γειτονιών της Ζήρειας. Βρίσκονται 3 χλμ. αριστερά του κεντρικού δρόμου. Ο ταξιδιώτης θα βρει μπροστά του ακόμη δύο παρακάμψεις για το κέντρο της κάτω γειτονιάς, προτού φτάσει στη μεσαία που σφύζει από ζωή. Ζωή η οποία δεν προέρχεται μόνο από τους πολλούς εκδρομείς, αλλά και από τη ζωτικότητα του ίδιου του περιβάλλοντος. Των βουνών, των ελάτων, των πλατανιών και των δρυών, των γάργαρων νερών, του χιονιού, της πέτρας, του ξύλου, του καπνού από το τζάκι.

Γενικώς εδώ πάνω η ζωή χουχουλιάζει σε ζεστούς ξενώνες, σε ταβέρνες, σε στέκια με καφέδες, γλυκά και ρακόμελα. Ολα με θέα το συνήθως χιονισμένο τοπίο. Υπάρχουν όμως προκλήσεις και έξω. Η απλή είναι να περπατήσεις από τα Μεσαία ως τα Ανω Τρίκαλα. Να πιεις νερό από τις βρύσες που συναντάς στον δρόμο και να δεις τα σπίτια της ψηλότερης συνοικίας (1.100 μ. υψόμετρο) να ισορροπούν στην κόψη της πλαγιάς. Πιο μακρινές εξορμήσεις είναι να ξεκινήσεις από τα Ανω Τρίκαλα για το γυναικείο μοναστήρι του Αγίου Βλασίου του 14ου αιώνα (1,5 χλμ.), το οροπέδιο της Ζήρειας και την όμορφη λίμνη Δασίου (10 χλμ.) ή να πας μια βόλτα, με το αυτοκίνητο πάντα, στην Καρυά. Σπουδαία είναι και η διαδρομή Κεφαλάρι – Μάννα – Παναρίτι – Βελίνα με το μοναδικό δάσος της.**πρόσβαση:**

Οδικώς από Αθήνα για Ξυλόκαστρο (110 χλμ.) και Κάτω Τρίκαλα (22 χλμ.), Μεσαία Τρίκαλα (3 χλμ.), Ανω Τρίκαλα (8 χλμ.).

**διαμονή:**

Στη Μεσαία συνοικία των Τρικάλων στο πολύ όμορφο, διακριτικά πολυτελές και ζεστό «Αρχοντικό Φιαμέγκου» (τηλ. 2743091188, www.archontikofiamegou.gr),

του δικτύου Guest Inn (www.guestinn.com), στον καθιερωμένο παραδοσιακό ξενώνα «Χελυδορέα» (τηλ. 210 6854.173, www.helydorea.gr), αλλά και στο ξενοδοχείο «Μύσαιον» (τηλ. 27430 91141, 6977431697, www.mysaion.gr).

**φαγητό:**
Στα Μεσαία Τρίκαλα, στα «Τρία Πλατάνια» για ελληνική κουζίνα και ψησταριά, με σπεσιαλιτέ το αρνάκι στη λαδόκολλα, το σπεντζοφάι και τη φασολάδα, στα «Επτά Αδέλφια» για χοιρινό με σέλινο, κρεατόσουπα και χορτόπιτα, στις «Πλειάδες» για κότσι χοιρινό, γιούλμπασι και γιαουρτλού. Στα Ανω Τρίκαλα στην καθιερωμένη ταβέρνα «Στου Δεκλερή», για γίδα βραστή, κόκορα κρασάτο, χοιρινό λεμονάτο, χόρτα του βουνού και γιαούρτι με μέλι.

**Ανήλιο, νέος κόσμος ντυμένος στα λευκά**



Αυτή την εποχή το λευκό πάει πολύ στην Πίνδο. Και το βουνό φόρεσε ένα καινούργιο κατάλευκο ρούχο, το χιονοδρομικό κέντρο στο Ανήλιο, κοντά στο πολύ ατμοσφαιρικό, χειμωνιάτικο Μέτσοβο (6 χλμ.). Το νεότερο χιονοδρομικό resort της χώρας (www.anilio-ski.gr) διαθέτει πίστες για όλα τα επίπεδα των σκιέρ και για λάτρεις του σνόουμπορντ, αλλά προσφέρει και τη δυνατότητα για καταβάσεις σε απάτητο χιόνι. Ο εξοπλισμός του κέντρου περιλαμβάνει έναν διθέσιο αναβατήρα μήκους 800 μέτρων, δύο ολοκαίνουργιους, συρόμενους αναβατήρες 280 και 300 μέτρων, δύο παιδικά και δύο χιονοστρωτήρες. Από το πετρόκτιστο σαλέ οι επισκέπτες βολεμένοι δίπλα στα δύο τζάκια έχουν απεριόριστη θέα προς τις πίστες, τα Τζουμέρκα, το Μέτσοβο, τα Ζαγοροχώρια και το Μέτσοβο.
Στο Μέτσοβο ο χειμώνας παίρνει την παραδοσιακά αυθεντική μορφή του. Οι καμινάδες καπνίζουν και στο τραπέζι παίρνουν θέση τα κρασιά και τα φαγητά που δένουν την παρέα γύρω από τη φωτιά. Από εδώ ξεκίνησαν την πορεία τους οι γαλλικές νότες των κόκκινων κρασιών και των αχώριστων συντρόφων τους καπνιστών τυριών για να δημιουργήσουν μια απολαυστική συμφωνία στο τραπέζι του χειμώνα. Αυτά υπάρχουν και προσφέρονται στο Μέτσοβο.**πρόσβαση:**
Το Ανήλιο απέχει μέσω της Εγνατίας οδού από την Αθήνα 414 χλμ., από τη Θεσσαλονίκη 215 χλμ., από τα Τρίκαλα 80 χλμ. και από τα Ιωάννινα 50 χλμ.

**διαμονή:**
Στο Μέτσοβο, στο «Κατώγι Αβέρωφ» (τηλ.26560 42505, www.katogihotel.gr) για πολύ κοντά στα βαρέλια όπου ωριμάζουν τα φημισμένα κρασιά, αφού το πέτρινο κτίριο του ξενώνα είναι μέσα στο οινοποιείο, στο «Αρχοντικό Μετσόβου» (τηλ. 26560 29100-1,www.metsovohotels.com), στο «Βικτώρια» (τηλ. 26560 41771, www.victoriahotel.gr).

**φαγητό:**
Στον γνωστό «Γαλαξία» για πίτες, γίδα βραστή, μοσχάρι με μετσοβίτικες χυλοπίτες, στο «Μετσοβίτικο Σαλόνι» για τηγανιά, σαγανάκι με τέσσερα μετσοβίτικα τυριά, λουκάνικο, παϊδάκια, στο «Κουτούκι του Νικόλα» για μαγειρευτά όπως αρνάκι φρικασέ, κρέατα στη σούβλα και στη σχάρα.

Μαστροπαύλος Νίκος Γ.

**Πηγή**: tovima.gr