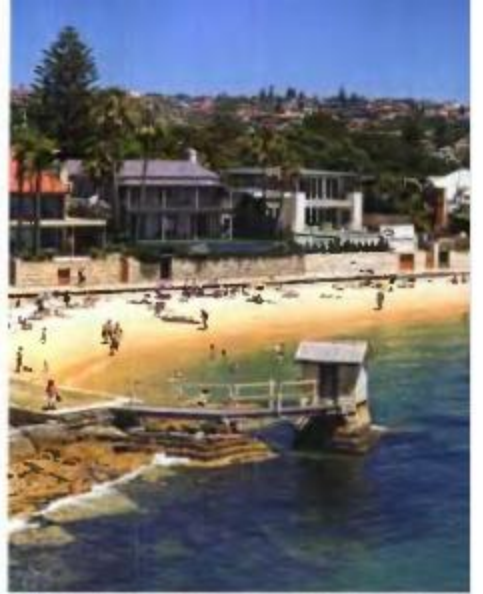


ΑΛΑΖΑΤΙ

Η μποέμ γοητεία της τουρκικής ριβιέρας

Ηλεκτρισμένη κοσμικότητα, ιντελεκτουέλ χρώμα, φοβερή γαστρονομία... Η Αγριλιά ή Αλάτσατα των Ελλήνων, απέναντι από τη Χίο, μπήκε στον τουριστικό χάρτη ως διεθνής προορισμός για σέρφινγκ κι εξελίχθηκε σε κοσμοπολίτικο θέρετρο για cool, high-end διακοπές. Ο Δημήτρης Αντωνόπουλος μας εξηγεί πώς έπεσε θύμα της γοητείας του νέου hot spot του τουρκικού καλοκαιριού.



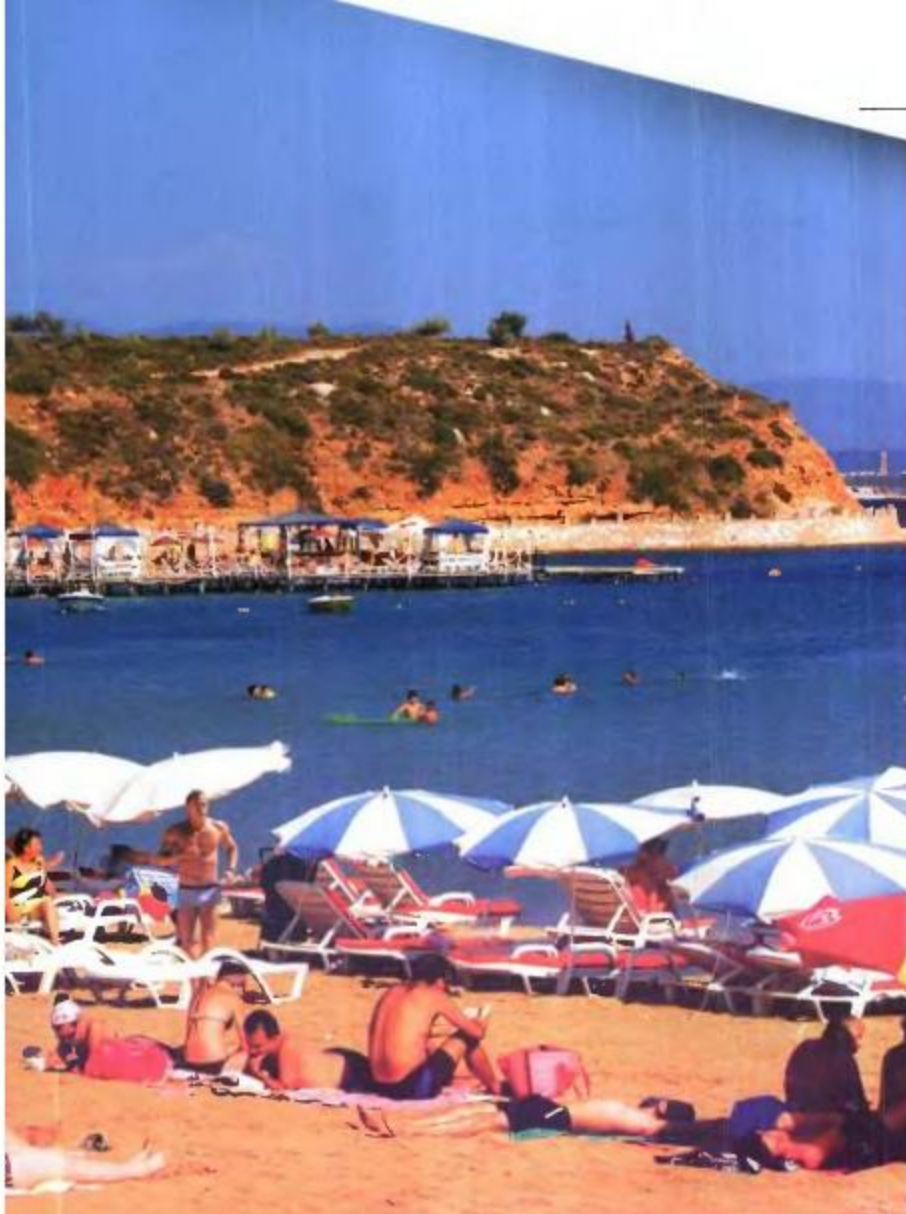


Αν μου συμβεί να συνάντησα να νιώθω έτσι για έναν τόπο, αλλά με το Αλατάσι ο έρωτας ήταν κεραυνοβόλος. Κάθομαι στο μπαρ του φανταστικού γκουρμέ εστιατορίου «Alancha», αγοράζω ένα ινγκρεντιέρο καφέ, προκηρηγμένης μπology και ρεβίζω. Η θέα από την κορυφή του λόφου, εντυπωσιακή σπέναντί μου τέσσερις ανεμόμυλοι του 19ου αιώνα γράφουν ένα αόρατο Αιγαίο και hot κοσμοκί προσαρμόσι διοκοπών. Βολιζόντας στο πανέμορφο

σκιά με το μοναδικό πέτρινο σπίτι και στις καλοαργαυμένες παραλίες, νιώθω από τη μία το ηλεκτρισμένο Μύκονος style vibes και από την άλλη το ιντελεκτουέλι χρώμα της Σαντορίνης. Και αυτός ο συνδυασμός γράφει καταγιστικό πλέον στο media του κόσμου και κάνει την παλιά ελληνική κωμόπολη, που βρίσκεται απέναντι από τη Χίο μόλις 8 κλμ. από τον Τασαμέ, περικλήτητο τόπο για κλασικές ρομαντικές διακοπές. Το επίσημο site <http://explorereasacati.com> υπογραμμίζει: «Στο χρόνο των Ελλήνων το Αλατάσι έζησε την πιο λαμπρή του περίοδο χάρη στην αμπελοκαλλιέργεια και στο κρασί. Ακριβώς μετά την ανταλλαγή των πληθυσμών άρρασαν το δίκαιο χρόνο. Οι Τούρκοι των Βαλκανίων που ήρθαν στην περιοχή δεν ήξεραν τίποτα από την καλλιέργεια του αμπελιού και της ελιάς. Οι μετανάστες από τη Θεσσαλονίκη ξεπάτωσαν όλο το αμπελό και φύτεψαν καπνά. Αυτοί που ήρθαν από τη Βοσνία και το Κόσσο ασκλήθηκαν γενικώς με τη γεωργία. Τίποτα δεν ευδοκίμησε...» Έπρεπε να περάσουν πολλά χρόνια για να αναστηθούν το αμπελί και η ελιά στην περιοχή. Μέχρι τότε η Αγριλά ή Αλάτασι των Ελλήνων παρέμεινε στην ασημένια του χρόνια, γεγονός που της επέτρεψε να διατηρήσει το χαρακτήρα, τον ιστό και το σπίτι της, το οποίο σήμερα είναι αναστυλωθεί και υποδέχονται τους τουριστές ως γοητευτικό μουσείο ξενοδοκίου κι εστιατόριου.

Γιως όμως έγινε το μπαρ στο Αλατάσι: «Πρώτοι έφτασαν το 1990 οι φανταστικοί windsurfers, διότι εδώ υπάρχουν θάλασσες ριχές και ασφαλείς και ο αέρας φυσάει ανέμελα δυνατός. Το Αλατάσι εξελίχθηκε σε ένα από τα καλύτερα μέρη στον κόσμο για το σπορ και τώρα επικρατεί στο kitesurfing», μου λέει ο Kemal Demirasal, αφη του «Alancha», δείχνοντάς μου το ατελείωτο ηλιασμένο των ιστοσάνιδων στον κλειστό κόλπο δίπλα στην πόλη. Ο ίδιος ήταν πρωταθλητής Τουρκίας μέχρι να αλλάξει το 2007 προσανατολισμό στη ζωή του. Λίγο πιο κάτω, στην μπάρμ και κοσμοπολίτικη Kum Beach παίρνουμε μια ιδέα τι σημαίνει μοδάτο πλήθος από την Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη αλλά και το εξωτερικό, αφού το ποσοστό των ξένων που ανακαλύπτουν το Αλατάσι αυξάνεται διαρκώς. Τρώγοντας μπίδα ντομά, συναρμολογούμε την κουβέντα μας με αφορμή το ξενοδοκίο «Port Alagati», το οποίο προσπεράσαμε στη διαδρομή. Ένα τεράστιο project που αποκαλούν και «Βενετία της Τουρκίας», αφού φέρνει τη θάλασσα μέσα στη στεριά με ένα κανάλι μήκους 2 κηλομήτρων και πλάτους 30 μέτρων. Γύρω του θα κτιστούν μογαζιά αλλά και σπίτια στην παραδοσιακή αλατσασινή αρχιτεκτονική, έτσι που να μπορείς σε κάποιες περιπτώσεις να παρκάρεις το γιοι έδω από την πόρτα σου! Το Αλατάσι των 11.000 κατοίκων όμως αναπτύσσεται με πολύ ποιοτικά στάνταρντ, διαφιλοδοξώντας ως





ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΤΕ

Η Aegean και η Pegasus Airlines πετάνε απευθείας για Σμύρνη Απριλ εκεί το Αλατσάκι απέχει 70 χλμ. (περίπου 45 λεπτά). Μπορείτε επίσης να περπατήσετε με καρόφι από τη Χίο στον Ταξομέ (35 λεπτά) και από εκεί να **βουρκώσετε** μόλις 8 χλμ. Με καρόφι μπορείτε επίσης να πάτε από τη Σάρυ στο Κουδόντασι να δείτε την αρχαία Έφεσο και να συνεισάσετε για Αλατσάκι (155 χλμ.).

ΔΙΑΜΟΝΗ

Tas Otel (www.tasotel.com) Ο πρωταθλής της ξενοδοχειακής αίσθησης στο Αλατσάκι, σε ένα πανέμορφο ελληνικό σπίτι 120 χρόνων στο κέντρο του χωριού, ανακαινισμένο με ρομαντική διάθεση.

Indiriev (www.indiriev.com) Μικρό, παλιό σποριακό ξενοδοχείο σε ένα παλιό ελληνικό σπίτι, γύρω από την καταπράσινη αυλή με τη μεγάλη αιχμή Φιλόξενου, ζεστό και με υψίλο πρωινό.

Nars Alacati (www.narsalacati.com) Άλλο ένα πανέμορφο ελληνικό σπίτι που έχει μεταμορφωθεί σε ρομαντικό ξενοδοχείο με υπέροχα δωμάτια. Ήρθε αυλή για να χαρρέσει το πρωινό σου.

Göz Oda (www.gozalacati.com) Μοντέρνο ξενοδοχείο που συνδυάζει το σικ με το ρομαντικό σε υπέροχο αέρινο σπίτι.



04

01 «Asma Yapragi» παραδοσιακή κορινθια επιπέδιο. 02 Μοναδικά τα κοστέλι στο «Alancha» από τον **αθλητικό νικολογιστή**. 03 Το Αλατσάκι έχει εξελιχθεί σε τον **πρωτοπόμο διακοπών** για τους επισκέπτες Τελεφικας. 04 **Αποδύματα και ανακίνηση** της κορύφωσης ζαχαροποιίας στο «Alancha». 05 High-end γαλακτοποίηση στα **δωμάτια του «Alanya»**. 06 **Open air συναυλίες** στο φεστίβαλ Bu-bi Olay Yeti.

Προηγούμενες σελίδες (από αριστερά στη δεξιάσφραγα) Αλατσάκι, ο παρθένος των surfers. Η σκηνόναυση φρεσκαλάτριά, προσκομίστηκη στο μεσογειοκό πανηγύρι στο προχιά «Alancha». Ζωή και... θάλασσα. Η νύχτα είναι ορατά στο «Tekkeci Bar». Τα μπλουτίξ ξενοδοχεία όπως το «Alanya» συμμετοχούν την αποκτάση τουριστική ανάπτυξη. Τα **παλιά πέτρινα σπίτια** έχουν διατηρηθεί και ανακατασκευαστεί στο Αλατσάκι.



05

Εμπειρία

ΓΕΥΣΗ

Barbus (www.alasatibarbuis.com) Το πρώτο εστιατόριο του Kemal Demirasal με παραγμένη, κυρίως τοπική τουρκική κουζίνα που εστιάζει σε νόστιμα υγιεινά μικρά πιάτα γεύμα.

Asma Yaprak (www.asmayaprak.com.tr) Οικογενειακό εστιατόριο με παραδοσιακή κουζίνα επιπέδου.

Mancar (www.mancar.com.tr) Το νέο γκουρμέ εστιατόριο στο Αλασάτλ βίβει στην τουρκική κουζίνα των παραλιών του Αγαίου υψήλη διεθνή στανταρντ.

Tabla (www.tablaintanbul.com) Το γυναικείο εστιατόριο της Κιναταγινιοπούλης που φέρνει το τουρκικό street food στη γαλιανά του fine dining άνοιξε κι εδώ, σε κοσμοπολίτικο Ασιακό κύμα.



Φωτό: Δημήτρης Αντωνόπουλος





Ουισκί: Δημήτρης Αντωνόπουλος

03



04



- 01 Δημοπρασία ολόφρεσων ψαριών στην Ψαρά, 02 Εν αγωγή της φήμης του Αλιευστί το wind surfing, 03 Μπισεμια στην Kum Beach, 04 Ψαγμένα summer cocktails σερβίρονται πλέον τα μπουτί στο Αλιευστί, 05 Γοητευτική η ατμόσφαιρα στο παλιό ελληνικό χωριό, 06 «Tas Otel», ο πρώτο μπουτιέ ξενοδοχείο που άνοιξε εδώ, 07 Οι ανεμόμυλοι σήμα κατατεθέν σε όλο το Λαρίσι.



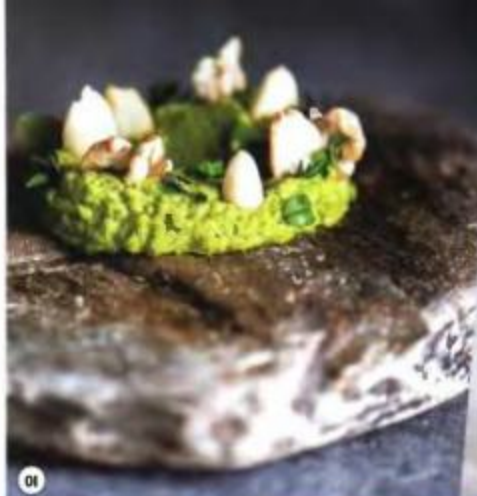
07

κάρη σφβαλμού το προνόμιο της παραδοσιακής αμορφιάς του. Με απόφαση του Δημοτικού συμβουλίου Λαρί, απαγορεύονται πλαστικές καρέκλες και τραπέζια-μάντλια στο εστιατόριο και τα cafes του. Έτσι άλλωστε γράφτηκε εθελούσια η ιστορία της ανάπτυξής του. Το πρώτο boutique ξενοδοχείο που εμφανίστηκε το 2001 ήταν το ρομαντικό «Tas Otel» σε ένα ελληνικό αρκαδικό 120 χρόνων. Οι ντόπιοι έλεγαν πως η δημιουργός του Zeynep Ozis ήταν τρελή που έφτιαξε 7 δωμάτια σε ένα χωριό απλώς κοντά στη θάλασσα που διέθετε μόλις ένα εστιατόριο! Εκείνη άνοιξε μόνο το τζαζ-μπαρ, αλλά πρωτοστάτησε και στη δημιουργία της Alarati Preservation Society, ενώ το 2006 κατόπιν να ανακηρυχθεί προστατευόμενη αστική περιοχή από το τουρκικό κράτος. Δεκατέσσερα χρόνια αργότερα, έκοντας πλέον κάπου 300 μικρά ξενοδοχεία, η πόλη θεωρείται τον παραθεριστικό προορισμό ριόνοντας στ' αρχαίο στο Μπιόνιρουμ από άνοιξη αμορφιάς και κύρους. Είναι κάρμα να περπατάς στα καλύτερα της με το άρωμα οβωδότηρας και γλυκιάς πολυμορφικής αίσθησης. Η αναπαύσιμη γκριζόλευκη πέτρα των σπιτιών με τα γαλάζια, λευκά ή βοδιόκκινα πορτοπαράθυρα δημιουργεί ένα σκηνικό που δεν το καρταίνεις. Στην Κεφαίρα και στη Haçı Memiş τα περισσότερα κτίρια είναι πολύ αμορφο αναπαύσιμα και στεγάζουν ξενοδοχεία, cafes, εστιατόρια αλλά κι εξοχικά. Η γυμνή τους πέτρα άλλοτε είναι φυτεμένη σαν να την έβαζαν χείρας και άλλοτε με πατίνα που της δίνει θέαμα, ενώ τα Έλληνα σοκισιά δίνουν έξτρα γραφικό χρώμα. Στο μικρότερο σοκάκι όπου μένουν ως επί το πλείστον οι ντόπιοι η όψη της πόλης γίνεται πιο χωριότικη, σαν το ρολό να έχει σταματήσει εδώ και καιρό. Οι δύο αυτοί κόσμοι όμως βρίσκονται σε επικοινωνία, όπως διαπιστώνεις Λαρί περπατώντας πάνω στο εργαστήρι της εξαιρετικής κεραμαστριάς Serap Yurdaer, που διατηρεί με μπόμικο στην τσιρόσφαρα του παλιού σιδηρόδρομο το οποίο το φλοξώνει από το 2003.

Το καλό με το Αλιευστί είναι ότι, παρά το σουβί, δεν έχει υιοθετήσει την εικόνα ενός κραυγαλέου αυταρέσκου lifestyle. Παραμένει χαλαρό, χωρίς να καλοκαυτείνει τους glitterati. Είναι πιο πολύ ένα καταρμένο εκατοστάτων ανθρώπων που διαλέγουν cool, high-end διακοπές χωρίς να νιώθουν την ανάγκη να φωνάζουν την προέλευσή τους με την εμφάνισή τους. Γι' αυτό το περισσότερο μογαλό εδώ είναι μερικές μπουτιέ με καλοδιαλεγμένα ρούχα, διακοσμικά και χρηστικά αντικείμενα και αντικείμενα από το παλιό ελληνικό σπίτι για να κάνεις ασήχρες καλοαίσθητου shopping. Τα cafes και τα εστιατόρια βγάζουν τα τραπέζια τους στις αυλές και στους δρόμους, η ατμόσφαιρα είναι ζωντανή, η αλεγκρία ζωγραφισμένη σε πρόσωπα μουρμυμένα αλλά χωρίς τη σκληρότητα του solenit. Χαζελολιάς στο διάσημο «Dutlu Kahve», κάτω από τις μουριές, και γλυκαιοσά με το σήμα κατατεθέν καμμερί με μούρα. Πηγαίνεις στην ψαροαγορά για να δεις στη δημοπρασία των ψαριών κάθε Σάββατο και Κυριακή τους νοκκοκρούς να κονταρακτυπιούνται πάνω από ολόφρεσκα τεύερακια. Εκεί δίπλα εμπρός τους Έλληνες μας περιμένει μια επίτηξη συγκαταστή. Είναι φανερό απέξω ότι το Razayay Çami ήταν εκκλησία που σήμερα λειτουργεί ως τζαμί. Μπαιίνεις μέσα και πάλι από την πράσινη κουρτίνα είναι κρυμμένο το πανέμορφο τέμπλο των Εισοδίων της Θεοτόκου, από τα πιο αμορφα που ένω δω με τις μαρμαρίνες κουρτίνες του ζωγραφισμένες με χρυσό στις άκρες.

«ΑΙΑΝΧΑ» ... ΠΡΟΧΩ ΑΝΑΤΟΛΗ

Ανοίξε το 2013 κι έκανε κρέμας σάββατο. Τρεις στην κορυφή ενός λόφου, στην αυλή ενός γκρεμισμένου ανεμόμυλου, έκοντας όλη την πόλη στο πόδι και τέσσερις φωτισμένους ανεμόμυλους επένοντο. Όλο το κοσμικό πλήθος που κόνιζε τις διακοπές του στο Αλάσχα έβλεπε το «Aiancha» ως πρώτη επιλογή. Ο δημιουργός του, ο Kemal Demiral, κάθε άλλο παρά τυχαίος είναι. Γεννημένος στη Σμύρνη, από το 1999 μέχρι το 2006 ήταν επαγγελματίας wind surfer και αναδείχθηκε 6 φορές πρωταθλητής Τουρκίας. Δημοιργικά στήρικτος, το 2007 στράφηκε στο γήπεδο της γαστρονομίας. Το πρώτο του εστιατόριο, το «Barbulu», έγινε κρέμας από τα «πρίντιπ» της περιοχής. Ψάχνοντας διαρκώς την ιδέα που θα τον εκφράσει, ο Kemal ταξίδεψε για δύο χρόνια δοκιμάζοντας αρκετά από τα 50 Καλύτερα Εστιατόρια του Κόσμου. Έτσι, σαν απόστομα των εμπειριών του, δημιούργησε το 2001 το concept του «Aiancha». Εμπνευσμένος από το βόσκιο «Asador Ebevebatli», αποφάσισε να μαγειρεύει τα πάντα – ακόμη και το μαντί – σε κάρβουνο τα οποία φτάνει από έξω κερασιάς και βερικοκάς σε ειδικό ξυλόφουρνο. Μόνο κάποιες σάλτσες μαγειρεύει σε ηλεκτρική εστία. Η κουζίνα του είναι επηρεασμένη από τη σκανδιναβική νοοτροπία, εστιάζει όμως στην ιστορική εξέλιξη των μαγαρκών και των υλικών μέσα από τις συνθέσεις των λαών που έζησαν στη Μεσόγεια, την Ιωνία και την Ανατολία. Το μενού 20 πιάτων που σερβίρει – από τους αρχαίους Έλληνες και τους Μινυίτες μέχρι τους Φοίνικες, τους Πέρσες, τους Λαούς των Βαλκανίων, τους Οθωμανούς και τους Σελτζούκους –, το μενού της «Μεγάλης Μετανάστευσης», είναι ένα μοναδικό γαστρονομικό ταξίδι που συνδέει την ιστορία με τη νεωτερικότητα της γαστρονομίας του σήμερα. Τα φαγητά σερβίρονται σε ειδικά πιάτα σχεδιασμένα από τον ίδιο τον Kemal, αλλά ακόμη και σε μπολ από πάγο, πέτρινες πλάκες, κομμάτια ξύλου και μεταλλικές θήκες κοσμημάτων. Από τα πιάτα που με ενθουσίασαν κατά την επίσκεψή μου στο μενού περιλαμβάνονται ακόμη κρέμα καπνιστών φισικιών Αγλής με Ήφραους καρπούς, αρνί τανταούρι και πινόκι με σταφίδες, κοκκινόκρη, αμπελόφυλλα, βερικόκρη, μους, ταϊνί με μαρέγκα πετιμέζι και σκολόττα. Βράγκα επίσης πολύ ωραία την ιδέα της ψητής χωριάτικης ελληνικής σαλάτας με ζυμωτά ορακά (www.aiancha.com).





SHOPPING

Serap Yurdaer (www.serapyurdaer.com)
Για μοντέρνα κεραμικά σε εξαιρετικά καλόγευστα σκεύη και χρώματα.

Yastik by Rifat Orzbek (www.yastikbyrifatozbek.com) Για μοναδικά φαντάζι μολιέρια.

Midnight Express Concept store με ρούχα και κοσμήματα νέστων σχεδιαστών.

Bazen Alaçati (www.facebook.com/BazenAlacati/timeline) Concept store με είδη για το σπίτι, ρούχα, κοσμήματα και πολλά χειροποίητα αντικείμενα Τουρκών σχεδιαστών.

MUST TASTE

Onvanosio Urfa (www.urfasarapclik.com.tr) Πολύ όμορφο, με εντυπωσιακή conceptual ορατοποίηση και καλοφτιαγμένα κροστί.

Imren Alaçati Tatlısı (Tokoglu msh, Kemalpaşa cad. 72/A) Κοφές γλυκίσματα, πολύ καλό βουτυράκι και τριαντάφυλλο.

04



01 Ο ποικίλος φαστφούδ

Αιγίνης με ξηρούς καρπούς είναι ένα από τα υγιεινότερα πιάτα στο «Alancha».

02, 03 Kemal Demirasal, ο πρώην πρωταθλητής Τουρκίας στο wind surf και νυν σερφ στο εντυπωσιακό «Alancha» με την πρωτοποριακή κουζίνα.

04 Κοκτεϊλ μοναδικής έμπνευσης και ιδιαίτερου concept στο μπαρ του «Alancha».

05 Τα πιάτα και γενομάς τα είναι σφειραματός σχεδιάζονται από τον Kemal και κατασκευάζονται αποκλειστικά για το εστιατόριο.

06 Είναι χαίρια να περπατάς στα καλντερίσματα και να χαίρεσαι το αμύγδα της αρχιτεκτονικής αλλοτινών εποχών.

© gupildir.com / gupildir.com



06