

GRECIA, CON VIAGGIORGI TRA MYKONOS E CRETA PER VIVERE LE ISOLE ANCHE A TAVOLA



Category: [Turismo e Viaggi](#)

ViaggiOggi soddisfa palato e fantasia dei foodies con un soggiorno in **Grecia** davvero speciale, per vivere una vacanza all'insegna del gusto, assaporando i piatti tipici e tradizionali e lasciandosi assorbire dalla cucina del luogo. Un programma dal profumo intenso, volto a scoprire una terra ricchissima di cultura, che si esprime anche attraverso ciò che si mette nel piatto. Mykonos e Creta sono le due isole in cui scegliere il proprio viaggio gastronomico e dove si svolgono attività all'interno delle spiti, che in greco significa casa, entrando in contatto con uno stile di vita che racconta di una grande attenzione agli ingredienti e di una millenaria tradizione di ospitalità.

Così, nella splendida e vivace isola di **Mykonos** chi viaggia in gruppo può partecipare alla dimostrazione di cucina: in pratica si entra in una casa e si assiste alla preparazione dei piatti che costituiscono il pranzo preparato per i partecipanti. Mentre, un'alternativa sarà semplicemente mettersi a tavola, gustando subito all'arrivo un pranzo oppure una cena tradizionale. Chi vuole invece mettere alla prova la propria arte culinaria, oltre che assaporare la cucina, può entrare nella bella casa di Teta, in cui lei accoglie gli ospiti raccontando della cultura e della storia di Mykonos, mentre si gustano alcune meze tipiche, come dakos (una sorta di frisella con pomodoro e formaggio) e louza (filetti di maiale essiccati) e si beve vino e raki. Si inizia quindi la vera





e propria cooking class, fatti di tsatziki, torta rustica di spinaci, peperoni e pomodori ripieni, manzo con orzo. Teta illustra l'intera procedura e guida gli ospiti nella preparazione, per poi gustare tutti insieme le prelibatezze cucinate. E nell'attesa della chiamata a tavola i cuochi possono ritemprarsi dalle fatiche dei fornelli visitando l'azienda agricola e il vigneto di famiglia oppure fare un bagno in una bellissima spiaggia nelle vicinanze. Gli appassionati sommelier non possono perdere il corso di degustazione di vini, della durata di

circa 2 ore, in cui si assaporano i più noti vini greci, e alla fine del quale si pranza o cena con piatti di accompagnamento classici.

Ma, oltre al mare, a Mykonos c'è molto di più ed ecco perché chi ama la campagna resta estasiato dall'escursione barbecue di un'intera giornata. Si parte attraversando il centro dell'isola che unisce la città di Mykonos con il villaggio di Ano Mera. Una volta arrivati alla Mykonos Farm si viene accolti con prelibatezze tradizionali, come le famose delizie greche (loukoumi) e i fichi secchi, e ci si rilassa sorseggiando raki, accompagnati dai racconti sulla storia dell'agricoltura dell'isola, il bestiame e le colture. Si visita la fattoria, dove si vede come si lavora con l'agricoltura biologica e si possono avvicinare tutti gli animali da allevamento (suini, pecore, capre, conigli, polli e l'asino "Konstantis", orgoglio della fattoria). In rapporto alla stagione si possono anche raccogliere e mangiare i prodotti dell'orto. Alla fine del tour della fattoria inizia l'esperienza del barbecue greco, ricco di prelibatezze gastronomiche che stuzzicano l'appetito. Tutti i partecipanti si alternano con l'esperto fuochista alla griglia, per apprendere le tecniche greche di cottura e per scoprire la preparazione dei contorni da accompagnare alla carne. Tra questi la famosa insalata horiatiki, ovviamente preparata con ingredienti provenienti direttamente dall'azienda agricola, la nota salsa tzatziki con cetrioli freschi raccolti dall'orto, o una fresca omelette di salsiccia tipica di Mykonos, realizzata con le uova delle galline della fattoria.



Invece, nell'isola di **Creta** la lezione di cucina tradizionale nella spiti, è preceduta da un'escursione guidata attraverso i campi coltivati e gli oliveti da cui nascono i prodotti che si gustano in tavola. Inoltre, per conoscere l'autentica vita cretese, il suggerimento è di visitare alcuni dei suoi più tipici paesini e pranzare in una casa tradizionale cretese nel villaggio di Vatos in cui si osserva l'arte di fare



il pane fresco, si visitano i quartieri, le distillerie di Sofia e la Cretan Spiti, Si prosegue poi per Spili, per godersi il caffè locale e dare un'occhiata ai negozi di souvenir. Tappa successiva è Lambini, per una visita alla chiesa locale e una sosta al caffè kafeneio per un assaggio di raki. Terminato il tour dei villaggi, si torna a Vatos, in cui la Casa di Vangelio accoglie con l'ospitalità tipica dell'isola e dove i proprietari raccontano aneddoti della storia e della cultura cretesi, mentre si gustano snack e antipasti tipici realizzati tutti con prodotti a km 0 come olio d'oliva,

verdure, formaggi, carne, vino. Originale anche la visita di un forno locale, sempre a Vatos, dove si impara l'arte della preparazione del pane. La cooking class dedicata al re degli alimenti si concentra sulla padronanza dei fondamentali e sulle tecniche tradizionali per impastare e cuocere il pane, dal mulino in pietra al forno a legna. Nella casa di Eleftheria si inizia la preparazione dell'impasto, un processo che dura circa un'ora. Nei 45 minuti richiesti per il riposo della pagnotta si visita del paese, per rientrare giusto in tempo per continuare la lezione e dare al pane la sua forma finale. Questa fase dura circa un'ora e mezza, e una volta terminata il pane viene lasciato nel forno per 45 minuti. Terminata la cottura si va verso la casa di Vangelio in cui per prima cosa, si gusta il fragrante pane appena sfornato. Il pranzo è a base di piatti realizzati con i prodotti tipici.

Tutti i soggiorni firmati ViaggiOggi possono essere prenotare direttamente in tutta Italia nelle agenzie convenzionate.

www.viaggioggi.it

www.greciaclassica.it

(i.c.)