

Παραλία Αγ. Άννας
Ag. Anna Beach

HYVÄ ELÄMÄ LÖYTYY KREIKAN AMORGOKSELTA

Kreikasta löytyy kymmeniä tunnetumpia ja helpommin saavutettavia saarikohteita kuin Amorgos, mutta silti monet matkailijat palaavat saarelle vuosi toisensa jälkeen varjellen sitä kuin omaa salaisuuttaan.

KALLE KIRSTILÄ TEKSTI / ROBERT SEGER KUVAT



Matkafaktat

Mikä? Amorgos on Kykladien saariryhmän saarista itäisin. 121 neliökilometrin laajuisella saarella asuu 1 800 ihmistä.

Miten? Saaren suurin ja tasokkain hotelli Aegialis Hotel & Spa järjestää hyvinvointiohjelman sisältäviä paketteja Amorgokselle.

LISÄTIETOA: AMORGOS-AEGIALIS.COM

• Amorgokselle voi matkustaa myös itse lomansa räätelöiden. Blue Star Ferries kulkee saarelle Ateenasta päivittäin. Matka kestää 8 ½ tuntia ja maksaa noin 30 euroa.

LISÄTIETOA: BLUESTARFERRIES.COM

Milloin? Egeanmeren saarten matkailun varsinainen sesonki on yllättävän lyhyt kesäkuun alusta syyskuun puoliväliin. Aidoimmillaan ja parhaimmillaan saaret ovat kuitenkin keväällä ja syksyllä. Kykladien talvi on lyhyt ja leuto. Kylmimpinä kuukausina joulu–tammikuussakin päivälämpötilat nousevat jopa 18 asteeseen. Kevät alkaa varhain ja kukinta-aika on näyttävä. Syksyllä vedet ovat pitkään lämpimiä, ja ilmapiiri on rento paikallisten viettäessä ”kesäänsä”.

LISÄTIETOA SAARESTA JA MAJOITUKSESTA: AMORGOS.COM/EN

Amorgoksen saarella on vain 1 800 asukasta, mutta kymmeniä kyliä. Saari on vuoriston takia vaikeakulkuinen, ja siksi kylät ovat eläneet pitkään eristyksissä. Niillä onkin vahvat erityispiirteensä ja perinteensä. Ne ulottuvat käsitöistä ruokiin ja juhliin, joista kaikista ollaan ylpeitä.

Reilun 30 kilometrin mittainen ja kapeimmillaan alle pari kilometriä leveä saari on rantaviivaltaan lähes rakentamaton. Siitä ovat pitäneet huolen mereen laskevat jyrkät vuoret. Nykyään lähes kaikkiin kyliin vie tie, mutta suureen osaan saarta – mukaan lukien monet upeat lahden poukammat – pääsee vain patikkapolkuja pitkin. Vastaan lonksuttavat aasit eivät ole matkailurekvisiittia, vaan kulkuneuvoja ja työvälineitä.

Diskoja ei täältä löydy

Matkailu Amorgoksella on yhä varsin pienimuotoista. Saarella ei ole lentokenttää. Matkailijat majoittuvat perheiden pitämiin pikku pensionaatteihin ja yksittäisiin vuokrahuoneisiin.

Koko saarella on vain muutama suurempi hotelli uima-altai-



▲ Itiosa corem ea delit ut endem et, tet enim vero teniet eosandi dendi officiae consequ.

▲ Kreikka Amorgos, Nontas Biological Garden

▲ Itiosa corem ea delit ut endem et, tet enim vero teniet eosandi dendi officiae consequ.

neen. Ne on rakennettu perinteisesti ja sopimaan maisemaan. Vesipuistoja, diskoja tai suuria supermarketteja ei saarella ole.

Tärkeimmät kylät ovat Katapola ja Egialis. Katapolassa on päämatkustajasatama. Sitä suosivat myös purjehtijat. Toinen satama on Egialisin kylässä.

Egialisin lähistöllä asuu yli kolmannes saaren asukkaista, ja neljä saaren kylistä neljä sijaitsee kävelyetäisyydellä sieltä. Siksi Egialis on saaren paras asemapaikka. Siellä on myös hiekkaranta, viihtyisiä tavernoja ja kahviloita.

Suuri sininen on matkailuvaltti

Amorgoksen ”pääkaupunki” on 400 asukkaan Hora. Sisämaassa sijaitseva historiallinen kaupunki on mainio ja suosittu päiväretkikohde käsityöputiikkeineen ja kujineen.

Horan alapuolella, puolen tunnin reippaan patikoinnin päässä, sijaitsee saaren tunnetuin nähtävyys, Panagia Chosoviotissan luostari, joka toimii yhä.

Vuoren kylkeen kiinni rakennettu luostari roikkuu henkeäsalpaavasti meren yllä. Sinne nousevat yli 300 porrasta käyvät reippailusta. Perillä munkit tarjoavat luostarissa valmistettua yrttilikööriä.



◀ Kreikka Amorgos, Byzantine Monastery of Chozoviotissa. Se monine rappuineen.

▼ Itiosa corem ea delit ut endem et, tet enim vero teniet eosandi dendi officiae consequ untus, vel ipit u.



◀ Kreikka Amorgos, Nontas Biological Garden

Alla välkehtii Agia Annan lahti, jolla aikanaan kuvattiin ranskalaisohjaaja Luc Bessonin elokuva *Big Blue*, *Suuri sininen*. Sukelluspiireissä Amorgos tunnetaan kirkkaasta vesistään, näkyvyys on harvoin alle 50 metriä. Veden väitetään olevan myös turkoosimpaa kuin muualla Välimeressä. Välkehtivää Agia Annaa katsoessa se on helppo uskoa.

Valkoisiksi kalkitut perinnetalot, sinitaivas ja turkoosi meri ovat iskostuneet koko Kreikan saariston symboliksi. Amorgoksen kykladinen arkkitehtuuri tarjoaa juuri tätä postikorttimaisemaa.

Muistakin perinteistä on pidetty kiinni. Esimerkiksi kaikki rannat ovat julkisia, eikä niiden rauhaa riko rantatuolivuokraajien kailotus. Tuoleja ei nimittäin ole, ellet itse tuo mukanaasi. ●

Väitetään, että Välimeri välkkyy Amorgoksen ympärillä turkoosimpana kuin muualla.

4 X VOI HYVIN AMORGOKSELLA

1 Syö yksinkertaisesti hyvin

Aegialin kylässä lähellä satamaa toimiva taverna *To Limani* tarjoaa monen kokeneen Kreikan-kävijän mukaan saariston parasta ruokaa. Monet saaren vakiovieraista palaavat ilta illan jälkeen kahden veljeksensä, *Pangiotisin* ja *Theon*, tavernaan.

To Limanin yksinkertaiset ruoat, kuten täytetyt munakoisot, *papoutsakia*, papumuhennos, *fava*, rustiikkinen kalakeitto, *kakavies*, sekä saaren tunnetuin perinneruoka, pitkään haudutettu vuohenlihapata, *patatas*, ovat maistamisen arvoisia.

Kykladien keittiö on niin sanottu köyhä keittiö. Ruokiin käytetään paljon papuja ja linssejä, oliiviöljyä, tomaattia ja sipulia käytetään. Saaren oma juusto, *xynomisitra*, tehdään vuohenmaidosta.

Raaka-aineiden kirjo on karulla saarella rajallinen. Kaikkea ei ole aina saatavilla, mutta satokautena kasvikset ovat maukkaita. Yrttien lisäksi saarella kasvaa villinä muun muassa viikunoita, sitruunoita, luumuja, granaattimenoita ja kapriksia. Pienillä avomaapalstoilla kasvaneet kesäkurpitsat, munakoisot, paprikat, kaalit, kurkut ja tomaatit ovat huippumaukkaita. Keväisin suurin osa saaren tavernoista tarjoaa erilaisia villivihanneksia, *hortaa*.

Paikallisia hedelmiä ja kasviksia myydään muutamassa pienessä supermarketissa. Katapolassa kannattaa tutustua Nontasin luomupuutarhaan, jolla on myös suoramyyntiä. Langadan kylässä paikallinen taiteilija *Panayotis* tuottaa kukkaishunajaa, joka on voittanut laatupalkintoja. Aegialis Hotel & Span yhteydessä sijaitseva *Ambrosia-ravintola* järjestää ruokakursseja, joissa valmistetaan hotellin oman luomupuutarhan aineksista alueen perinteisiä ruokia, jotka syödään yhdessä nauttien ravintolan upeista näköaloista.

TAVERNA TO LIMANI TIS KYRA KATINAS EGIALISSA SAINT NIKOLAKSEN KIRKON VIERESSÄ: LIMANI. AMORGOS.NET

Kun saavut Amorgokselle, huomaat ensimmäisenä yrttien ihanan tuoksun.

2 Patikoi unelma-kohteessa

Amorgoksen patikkapolkujen, *mono-pati*, verkosto on laaja. Siitä on tullut myös tärkeä osa matkailua. Patikkapolut houkuttelevat saarelle väkeä etenkin keväisin ja syksyisin. Reittejä on tarjolla kaiken tasoille kulkijoille, ja suosituimmat polut on merkitty varsin hyvin. Kunnon kengillä, päähineellä ja vesipullolla varustautuneelle löytyy paljon sopivan mittaisia polkuja tallattaviksi. Ammattitaitoinen opas osaa avata paikallista kasvistoa, historiaa ja geologiaa kävelyn lomassa, jolloin patikkakokemus nousee toiselle tasolle.

Lyhyistä patikkaretkistä kiinnostuneelle Egiali on ihanteellinen tukikohta, sillä sieltä käsin voi tehdä helposti lyhyitä patikkaretkiä laakson molemmin puolin nousevien vuorten rinteillä sijaitseviin kyliin, Tholariaan, Langadaan tai Potamoksen kylään sekä niiden lähistöllä sijaitseviin kappeleihin. Vaativimmat polut vievät alas merenrantaan, neitseellisiin poukamiin, joiden kirkkaista vesistä ei muilla keinoin pääse nauttimaan.

Vuokraamalla auton tai skootterin pääsee patikoimaan omatoimisesti esimerkiksi Horan tai antiikin aikaisen Arkesinin ympäristöön. Kaikkiin saaren tärkeimpiin kohteisiin pääsee myös busseilla, jotka kulkevat harvaksen mutta säännöllisesti.

LONAIIS JAILLAIS, AMORGOKSELLA PITKÄÄN ASUNUT LUONTO- JA VUORISTO-OPAS. YHTEYSTIEDOT: LONAIIS@YAHOO.FI, P. +306985852580.

► Kreikka Amorgos, Nontas Biological Garden



▼ Itiosa corem ea delit ut endem et, tet enim vero teniet eosandi dendi officiae consequuntur.



3 Nauti yrteistä

Amorgoksella huomaa ensimmäisenä yrttien tuoksun. Villinä kasvaa salviaa, minttua, basilikaa, oreganoa, rosmariinia, meiramia, timjamia, fenkolia ja absinttia.

Monet yrtit ovat tuttuja välimerellisestä keittiöstä, mutta historiallisesti ne ovat vielä tärkeämpiä lääkkeitä. Lääkekasvien hyödyntämisen tietotaidon säilyttämiseen on nyt herätty. Siinä nähdään myös merkittävää taloudellista potentiaalia alueelle.

”Kaikkiaan saarella tunnetaan yli 500 lääkinällisesti tai ravitsemuksellisesti käytettävää yrttiä. Kaikista ei tiedetä vielä riittävästi, mutta niiden

potentiaali on valtava”, kertoo saaren tunnetuin yrttiekspertti, kotisaarelleen palannut neurofysiologi Vangelis Vassalos.

Vangelis tislaa Langadan kylässä perinteisillä menetelmillä yrteistä aromaattisia öljyjä, kosmetiikkatuotteita sekä kuivattaa niitä hauteiksi. Tuotteita saa hänen vaimonsa putiikista. Pariskunta järjestää työpajoja sekä yrttien keräilyretkiä kiinnostuneille.

Amorgoksella kasvaa myös villikasviksia, *horta*. Villiyrttien keräily paras sesonki on kevät, mutta syötäväksi kelpaavia kasveja löytyy ympäri vuoden.

IAMATAN LIIKE SEKÄ OPASTETUT KERUURETKET: IAMATA.GR



▲ Ravintola Katinas, omistaja, 1 veljeksistä

4 Aina aikaa laululle ja tanssille

Egeianmeren musiikki-, laulu- ja tanssiperinne voivat Amorgoksella hyvin. Elävä musiikki ja tanssi ovat oleellinen osa saaren lukuisia kyläjuhlia eikä vain matkailijoille suunnattua eksoottikkaa. Amorgoksen nimikkotanssi tunnetaan ympäri Kreikkaa.

Kykladien kansanmusiikissa viulu soi usein pääosassa. Tavernoissa kuulee silti useimmin rempseästä haikeaan vaihtelevaa, kreikkalaisen kansanmusiikin eri tyyleistä muodostunutta *rembetikoa*. Sen tärkein soitin on *bouzuki*, lähi-idästä peräisin oleva kuusikielinen ja banjoa muistuttava soitin.

Rembetikoa voi Amorgoksella kuulla esimerkiksi Langadan kylän Taverna Loukakisissa, jonne paikallinen bouzouki-tahturi Themistokles kokoaa muusikkoja saarelta ja kauempaakin. Suosittuna iltana yleisö täyttää tavernan edustalla kulkevan kujan.

Tholarian kylän Panorama-tavernassa persoonallinen, iäkäs isäntä tarjoaa muusikkokavereineen riehakkaita esi-tyksiä viikoittain.

Musiikkitarjonnasta saa parhaiten tietoa kyselemällä paikallisilta tai seuraamalla Egialin kylän ilmoitustaulua.

AMORGOSLAINEN ANNITA GRISPOU ANTAA KREIKKALAISEN TANSSIN OPETUSTA RYHMILLE JA YKSITYISILLE. ANNITAN TAVOITTA FACEBOOKIN TAI LAKKI VILLAGE -HOTELIN KAUTTA P. +302285073505.



► Kreikka Amorgos, Byzantine Monastery of Chozoviotissa. Se monine rappuineen. Noviisi.



▲ Byzantine Monastery of Chozoviotissa. Se monine rappuineen.

▼ Itiosa corem ea delit ut endem et, tet enim vero teniet eosandi dendi.



AMORGOS SATSAA HITAAASEEN MATKAILUUN

● Amorgoksella satsataan hitaaseen matkailuun, paikallisiin elämyksiin, perinteisiin ja ruokakulttuuriin.

”On meidän onnemme, että saari on vuoristoinen. Vahvuutemme on karuudessa ja aitoudessa”, Aegialis Hotel & Spa -hotellia perheensä kanssa Egialissa pitävä Irene Giannokopoulos sanoo.

Yhdysvalloista kotisaarelleen palannut Giannokopoulos on paikallisen matkailun voimainen. Hän on ollut kokoamassa matkailuyrittäjien yhteistyötä ja ajamassa ekologisesti ja yhteisöllisesti kestävä matkailun kehitystä. ”Ajatuksemme on, että matkailijat saavat turisteina, mutta lähtevät ystävinä ja palaavat seuraavana vuonna.”

Amorgoksen malli on osoittautunut toimivaksi: Sen matkailun kehitys ei ole riippuvainen matkanjärjestäjien tarpeista, vaan tapahtuu tasaisesti ja lähinnä laadullisesti.

Yli 50-vuotiaat aktiivimatkailijat ovat saaren merkittävin matkailijaryhmä. Ensimmäisenä Amorgoksen löysivät patikoijat, mutta perässä ovat tulleet esimerkiksi ikonimaalausta harrastavat ja villiyrttien keräilijät eli ”hortoilijat”.

Tarjolla on hyvinvointilomia hieron-toineen, kylpylähoitoineen ja ruokavalioluentoineen.

Nopeimmin kasvava matkailijaryhmä ovat joogaharrastajat, joille kasvisvoittoinen ruoka ja upea luonto tarjoavat loistavat puitteet. Joogakursseja järjestetään useissa hotelleissa niin ryhmille

JOOGAKURSSEJA AMORGOKSELLA JÄRJESTÄVÄT ESIMERKIKSI IRIS-STUDIO SEKÄ AEGIALIS HOTEL & SPA. LISÄTIETOA: IRISAMORGOS.WEBLY.COM, AMORGOS-AEGIALIS.COM

50+ -matkailijat arvostavat Amorgoksen tunnelmaa.