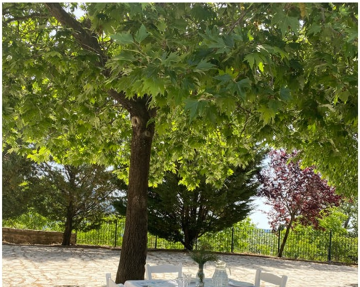
Πελοπόννησος Ταβέρνες / Μεζεδοπωλεία

Στην καρδιά της Αρκαδίας, ένα αυθεντικό ταβερνάκι! Το Άλλοθι, στου Μάρκου

August 26, 2020 admin

Η ορεινή Αρκαδία είναι μία περιοχή της κεντρικής Πελοποννήσου με ιδιαίτερη ομορφιά, μαγευτικά τοπία, ευκαιρίες για δραστηριότητες στη φύση, ιστορικά πετρόχτιστα χωριά και σημαντικά μνημεία.
Ένα Σαββατοκύριακο ή ολιγοήμερες διακοπές – όλες τις εποχές του έτους – σε κάποια από τα ορεινά χωριά της, θα είναι μία εξαιρετική ευκαιρία να επισκεφτεί κανείς μέρη τα οποία κρύβουν θησαυρούς που περιμένουν να ανακαλυφθούν.
Στα υψηλότερα μέρη της ορεινής Αρκαδίας θα βρούμε λιβάδια (το τοπίο μοιάζει Αλπικό) και στα χαμηλότερα οι ποταμοί Λούσιος και Αλφειός. Ο Λούσιος ξεκινά κάπου από τα Λαγκάδια και χύνεται στον Αλφειό, κοντά στην Καρύταινα, πριν αυτός φύγει δυτικά προς Ηλεία.



Κυριακή Παππά

Οι γεύσεις εξιτάρουν όλες τις αισθήσεις Αυτό το blog δημιουργήθηκε από την αγάπη μου για το καλό φαγητό... Το φαγητό για μένα δεν είναι ανάγκη, είναι απόλαυση!! Ψάχνω σε κάθε γωνιά της Ελλάδος και του εξωτερικού, γεύσεις που απογειώνουν τις αισθήσεις. Ότι είναι αυθεντικό, δημιουργικό, από την ταβέρνα σε κάποιο ορεινό χωριό μέχρι ένα καλό εστιατόριο με διακρίσεις. Αυτό που μοιραζόμουν ως τώρα με τους δικούς μου ανθρώπους, θέλησα να το κάνω γνωστό σε όλους όσοι μοιράζονται το ίδιο πάθος με μένα.

Το Μαίναλο αγκαλιάζει χωριά μαγευτικά όπως η Δημητσάνα, η Καρύταινα, η Στεμνίτσα, η Βυτίνα και μερικά ακόμη. Έχουν πλούσια ιστορία και γύρω τους υπάρχει πληθώρα διαδρομών για περπάτημα και ανάλογα με την εποχή, δυνατότητα για rafting και σκι και φυσικά τοπία με μαγευτική ομορφιά.

Υπάρχουν όμως και κάποια πιο ήσυχα χωριά, όπως του "Μάρκου", με λιγότερο τουρισμό και ίσως ακόμα περισσότερο αγνή εικόνα αν κάποιος ενδιαφέρεται να περάσει ένα Σαββατοκύριακο όχι μόνο στη μέσα φύση, αλλά και πίσω στο χρόνο κατά μία έννοια.

Κάθε χωριό της ορεινής Αρκαδίας έχει μια μακρόχρονη ιστορία και κάθε γειτονιά είναι ένα οικιστικό κόσμημα.

Σε όλα, θα συναντήσει κανείς μια ατελείωτη γοητεία και ομορφιά.

Το χωριό “Μάρκου” βρίσκεται 9 χλμ. νότια της Δημητσάνας και λίγο μετά τη γραφική Ζάτουνα.

Η θέση του χωριού – στην πλαγιά που είναι χτισμένο και σε υψόμετρο 900 μέτρων – το κάνει να είναι ένα από τα ελάχιστα χωριά που συναντάει κανείς με τόσο ανοιχτή θέα.

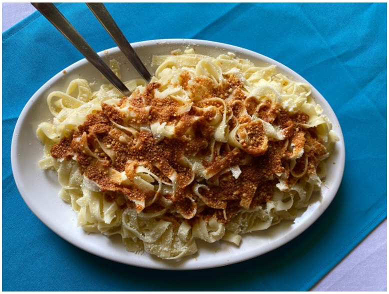
Από του Μάρκου, το βλέμμα του επισκέπτη πλανιέται και αγναντεύει όλον τον ορίζοντα σε γωνία 180 μοιρών.

Ξεκινώντας από τα ανατολικά, βλέπει τις νότιες απολήξεις του ελατόφυτου Μαίναλου, στα νότια έχει θέα όλη την περιοχή του κάμπου της Μεγαλόπολης και όλη την οροσειρά του Λύκαιου όρους με τα διάσπαρτα χωριά του.

Δυτικά – και αφού σημειώσουμε ότι το χωριό βρίσκεται ουσιαστικά στο κέντρο της Πελοπονήσσου – με ένα άνοιγμα που δημιουργείται στον ορίζοντα, το βλέμμα καταλήγει στο Ιόνιο Πέλαγος και στη Ζάκυνθο, η θέα της οποίας είναι πιο έντονη τις απογευματινές ώρες, ιδίως στο ηλιοβασίλεμα δίνοντας μοναδικά χρώματα όπως το κόκκινο, το πορτοκαλί και το ροζ καθώς ο ήλιος βυζίζεται στο μπλε και στο πράσινο της θάλασσας.

Το ταβερνάκι ονομάζεται «**Άλλοθι, στου Μάρκου**» βρίσκεται στο προαύλιο πλακόστρωτο χώρο της λιθόκτιστης εκκλησίας «Άγιος Ιωάννης ο Πρόδρομος».

Στο κτίσμα τα παλαιότερα χρόνια στεγαζόταν το σχολείο του χωριού, το οποίο σήμερα μετά απο τροποποιήσεις φιλοξενεί την ταβέρνα.



Ο περιφραγμένος προαύλιος χώρος είναι ιδανικός για οικογένειες με παιδιά και η σκιά του πλατάνου προσφέρει δροσιά στους επισκέπτες, που γεμίζουν τα τραπέζια της ταβέρνας απ'τις πρώτες κιόλας μέρες λειτουργίας της.

Το «Άλλοθι, στου Μάρκου», λειτουργεί υπό τη διεύθυνση ανθρώπων με μεράκι.. της Ιουλίας, της Μαρίας και του Σπύρου, οι οποίοι ετοιμάζουν καθημερινά λαχταριστά παραδοσιακά πιάτα της περιοχής.

Τι να πρωτοπώ για τα όσα μπορείς να γευτείς στον όμορφο χώρο τους... το κοκκινιστό με τα αρώματα μπαχαρικών και τις χυλοπίτες, το αρνάκι με τις πατάτες, το κεμπάπ τους ή τα καλοψημένα και πεντανόστιμα σουβλάκια!

Οι χωριάτικες χυλοπίτες τους είναι απίθανες και σκέτες με το βουτυράκι τους και την τριμμένη μυζήθρα.

Η φρέσκια τηγανητή πατάτα, κομμένη στο χέρι, σερβίρεται με χοντρό αλάτι και ρίγανη της περιοχής.

Η χωριάτικη ομελέτα με τις πατάτες σε κάνει να παραμιλάς.. δίπλα της φέτα πικάντικη της περιοχής και μια χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα δροσερή γλύκισμα. Τζατζίκι χειροποίητο και πιπερίτσες τηγανητές! Όλα σπιτικά και φροντισμένα με μεράκι.

Σα να τρως σε σπίτι στο χωριό ως φιλοξενούμενος.

Copyright © 2020 ΑΙΣΘΗΣΕΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ. All rights reserved.
Theme: ColorMag by ThemeGrill. Powered by WordPress.