

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

gastronomy routes



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ



REGION OF CENTRAL MACEDONIA



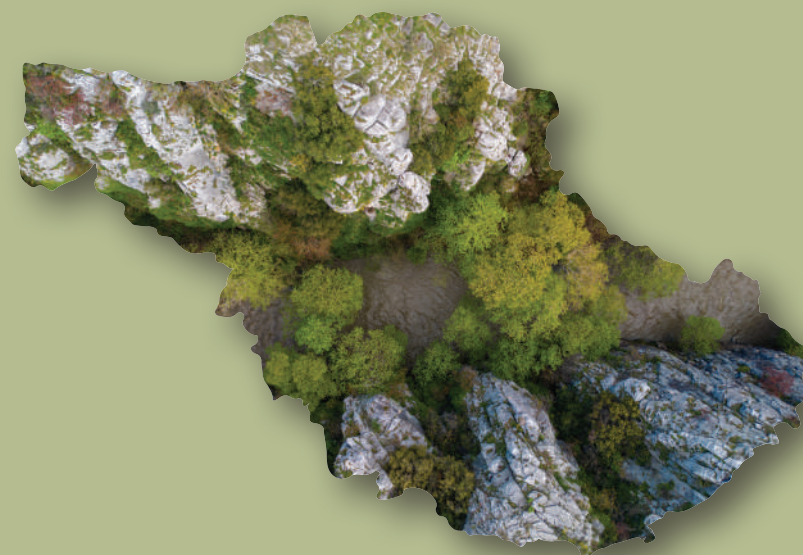


ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΕΡΡΩΝ Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ Ν. ΣΕΡΡΩΝ

ΚΕΡΚΙΝΗ - ΣΕΡΡΕΣ



KERKINI - SERRES



Τοπικά Προϊόντα Local Products

- | | |
|--|---|
|  Τυροκομικά
Dairy Products |  Αλλαντικά
Cold cuts |
|  Οίνος
Wine |  Ζυμαρικά
Pasta |
|  Πατάτες
Potatoes |  Βουβαλίσιο κρέας
Buffalo meat |
|  Καρύδια
Nuts |  Βουβαλίσιο γάλα
Buffalo milk |
|  Φυστίκια
Pistachios |  Λιμναία Ψάρια
Freshwater lake fish |
|  Μαρμελάδα
Jam |  Λικέρ
Liquor |
|  Λουκάνικα
Sausage | |

ΚΕΡΚΙΝΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Σερρών

Ιδιαίτερα προϊόντα: Βουβαλίσια προϊόντα (κρέας, γάλα, καβουρμάς, αλλαντικά, λουκάνικα), Παραδοσιακά ζυμαρικά Κερκίνης με βουβαλίσιο γάλα, Λουκάνικα Τζουμαγιάς, Λιμναία ψάρια, Φιστίκι Αμμουδιάς, Καρύδια Μανδρακίου, Λικέρ από κρίνα, Μαρμελάδες από τοπικά φρούτα.



ΣΕΡΡΕΣ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Σερρών

Ιδιαίτερα προϊόντα: Ρύζι Στρυμόνα, Μπακάληκη πιπεριά Αγίου Ιωάννη, Πατάτες Βροντούς, Σπιρουλίνα Σερρών, Ούζο



Τοπικά Προϊόντα Local Products

ΚΕΡΚΙΝΙ

PDO Products: Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wine of Serres

Specialties: Buffalo products (meat, milk, sausages, kavroumas, cold cuts), Traditional Kerkini pasta made with buffalo milk, "Tzoumagia" sausages, Lake fish, Ammoudia pistachios, Mandraki walnuts, liqueur made from cornelian cherries, Jams from local fruits



SERRES

PDO Products: Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wine of Serres

Specialties: Struma rice, Agios Ioannis peppers, Vrontou potatoes, Serres spirulina, Ouz



ΚΕΡΚΙΝΗ

Βουβάηι στη γάστρα: Παραδοσιακό φαγητό της λίμνης, γνωστό για τη μοναδική του γεύση. Το κρέας μαρινάρεται από το προηγούμενο βράδυ με κρασί, λαχανικά, μπαχαρικά και μουστάρδα και έτσι απορροφά όλα τα αρώματα. Στη συνέχεια ψήνεται στη γάστρα και γίνεται μαλακό και ζουμερό. Το αποτέλεσμα είναι ένα πιάτο εξαιρετικά αρωματικό και μεστή γεύση. Συνοδεύεται υπέροχα με πουρέ, χυλοπίτες ή φρέσκο ψωμί.

Ομελέτα με βουβαλίσια λουκάνικα:

Τα φρέσκα αυγά χτυπημένα με λίγο ελαιόλαδο δένουν αρμονικά με το πλούσιο, γεμάτο γεύση λουκάνικο από βουβαλίσια της λίμνης, ενώ τα ντόπια βότανα προσθέτουν φρεσκάδα και άρωμα. Το αποτέλεσμα είναι ομελέτα, γεμάτη αρώματα, στη βάση της ποιότητας και ταυτόχρονα μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Γριβάδι με σπανάκι: Παραδοσιακή συνταγή των παραλίμνιων οικισμών. Το φρέσκο γριβάδι συνδυάζεται με σπανάκι, κρεμμύδια, ντομάτα και άνηθο. Το ρύζι απορροφά τα αρώματα και δίνει υπέροχα με τη σάλτσα, ενώ το ψάρι ψήνεται ώσπου να ροδίσει και να μείνει ζουμερό. Σερβίρεται ζεστό δημιουργώντας ξεχωριστή εμπειρία ανάμεσα στη νοστιμιά του ψαριού και τη δροσιά των λαχανικών.



KERKINH

Buffalo in the Clay Pot: A traditional dish of Lake Kerkini, renowned for its distinctive flavor. The meat is marinated overnight with wine, vegetables, spices, and mustard to absorb all aromas. It is then slow-cooked in a clay pot until tender and juicy. The result is an aromatic, full-bodied dish, best enjoyed with mashed potatoes, pasta, or fresh bread.

Omelette with Buffalo Sausage: Fresh eggs whisked with a touch of olive oil embrace the rich, full flavor of buffalo sausage, while local herbs add freshness and aroma. A simple yet extraordinary dish, highlighting both quality and tradition.

Carp with Spinach: A traditional lakeside recipe. Fresh carp is combined with spinach, onions, tomato, and dill. Rice absorbs the flavors and blends perfectly with the sauce, while the fish roasts until golden and juicy. Served hot, it creates a unique balance between the richness of fish and the freshness of vegetables.



ΣΕΡΡΕΣ

Πίτα κολομπαρίνα: Πρόκειται για μια κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο, γεμάτη αρώματα. Τα φρέσκα τριμμένα κολοκύθια ανακατεύονται με φέτα, ρύζι, δυόσμο και κανέλα, δημιουργώντας ένα μείγμα που συνδυάζει τη δροσιά του λαχανικού με την αημερή υφή του τυριού. Το αλεύρι και το αυγό δένουν, ενώ η φρυγανιά και το βούτυρο χαρίζουν τραγανή, χρυσαφένια κρούστα. Ψήνεται αργά στον φούρνο και σερβίρεται ζεστή αρωματική και νόστιμη.

Μπουγάτσα: Η μπουγάτσα είναι από τα πιο φημισμένα εδέσματα της Μακεδονίας και ξεχωρίζει για τη φίνα κρέμα σμιγδαθιού που τυλίγεται σε λεπτά, βουτυρωμένα φύλλα. Η βεηούδινη κρέμα, αρωματισμένη με βανίλια, ψήνεται μέσα σε τραγανό φύλλο που ροδίζει στον φούρνο. Το μυστικό της είναι το βούτυρο και το ψήσιμο ώστε να μείνει αφράτη και ελαφριά. Σερβίρεται ζεστή, κομμένη σε κομμάτια, με άχνη ζάχαρη και κανέλα από πάνω, ολοκληρώνοντας την νόστιμη τοπική λιχουδιά.

Ακανές: Το πιο χαρακτηριστικό τοπικό γλυκό, φημισμένο για τη μοναδική του γεύση και υφή. Φτιαγμένος με καταικίσιο βούτυρο που χαρίζει ένα ιδιαίτερο άρωμα, με αμύγδαλα καβουρδισμένα και νισεστέ που δίνει βεηούδινη υφή. Η ζύμη πλάθεται σε μικρά μπαλάκια, τυλίγεται σε άχνη ζάχαρη και γίνεται ένα γλυκό γεμάτο νοστιμιά και παράδοση που αποτελεί μοναδικό κέρασμα και δώρο στην επιστροφή.

SERRES

Kolombarina Pie: A zucchini-based pie without pastry, full of aroma. Fresh grated zucchini is mixed with feta, rice, mint, and cinnamon, creating a blend that balances the freshness of the vegetable with the savory taste of cheese. Flour and egg bind the mixture, while breadcrumbs and butter form a crispy golden crust. Slowly baked in the oven, it is served hot, fragrant, and delicious.

Bougatsa: One of Macedonia's most famous treats, distinguished by its fine semolina cream wrapped in thin, buttered phyllo. The velvety cream, flavored with vanilla, is baked inside crisp pastry that turns golden in the oven. The secret lies in the butter and careful baking to keep it light and airy. Served warm, cut into pieces, dusted with powdered sugar and cinnamon, it is the ultimate local delicacy.

Akanes: The most iconic sweet of Serres, renowned for its unique taste and texture. Made with goat butter that gives it its special aroma, roasted almonds, and starch that lends it a velvety consistency. Shaped into small balls, coated with powdered sugar, it is a sweet full of flavor and tradition, a unique treat and a perfect gift to take home.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΚΕΡΚΙΝΗ Ασημογάλανα νερά

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 151 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 3 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και χωρίς ξεναγό. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει την επόμενη ημέρα. Η διαδρομή προσφέρεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική γαστρονομία και τον πολιτισμό, και ακόμη τη φύση και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία, παρατήρηση πουλιών και περιήγηση στη φύση.

Μια κυκλική διαδρομή περίπου 3 ωρών σας προσκαλεί να ανακαλύψετε έναν τόπο όπου η φύση, η ιστορία και η γαστρονομία συνυπάρχουν και ενώνονται αρμονικά, προσφέροντας σε μια καθηλωτική εμπειρία.

Από το Σιδηρόκαστρο μέχρι την Κερκίνη η διαδρομή εκπλήσει με εικόνες από καταπράσινες εκτάσεις, ορεινούς όγκους, πολύχρωμα πουλιά, ζώα που ζουν ελεύθερα και από παραλίμνιους και ορεινούς οικισμούς. Στα βόρεια, το επιβλητικό Οχυρό Ρούπελ λειτουργεί ως σύμβολο ανδρείας και μνήμης, ενώ τα ιαματικά λουτρά του Άγκιστρου προσφέρουν στιγμές χαλάρωσης μέσα στην παρθένα φύση.

Στους γραφικούς οικισμούς των Άνω Πορόιων, της Ροδόπολης και της Λιβαδιάς, η αρχιτεκτονική και η εικόνα ξεχωρίζουν και αφηγούνται ιστορίες τέχνης και παράδοσης. Η διαδρομή περνά από το Ακριτοχώρι, τον Λιθότοπο, τα Χρυσοχώρα και καταλήγει στην Ηράκλεια, χαρίζοντας χρώματα και εμπειρίες γύρω από τη μοναδική λίμνη Κερκίνη. Εμπειρίες που θα σας μείνουν

KERKINI Silvery-blue waters

D The route covers 151 kilometers and takes about 3 hours by car or motorcycle, without stops and without the need for a guide. Visitors may choose to complete the route in one day or divide it into sections and continue the next day. It is available all year round and is ideal for travelers interested in local gastronomy and culture, as well as nature and activities such as hiking, mountaineering, cycling, birdwatching, and eco-tourism.

A circular journey of about three hours invites you to discover a land where nature, history, and gastronomy coexist in harmony, offering an immersive and unforgettable experience. From Sidirokastro to Kerkini, the route unfolds with



αξέχαστες αν συνδυαστούν με κάποια φυσιο-λατρική ή άλλη δραστηριότητα τουρισμού υπαίθρου που προσφέρει η περιοχή. Παντού υπάρχουν ξενώνες και μικρά ξενοδοχεία ή δωμάτια, όπου μπορείτε να διανυκτερεύσετε, καθώς και πολλή ταβέρνες για γευθείτε τοπικά φαγητά, ή καταστήματα για να αγοράσετε τοπικά προϊόντα.

Στην Κερκίνη, το βουβαλίσιο στοιχείο κυριαρχεί σε κάθε πιθανή εκδοχή: βουβαλίσιο γιαούρτι, γάλα και τυρί, λουκάνικα καπνιστά και καβουρμάς. Από κοντά, τα φρέσκα ψάρια από τη λίμνη, όπως το γριβάδι, που σερβίρονται τηγανητά ή ψητά. Οι πίτες με χειροποίητο φύλλο και γέμιση από άγρια χόρτα ή τοπικά τυριά απαιτούν σπάνια τέχνη και παράδοση, ενώ η καρυδόπιτα με βουβαλίσια κρέμα είναι η πιο γλυκιά επισφράγιση ενός τοπικού γεύματος.

Από τα λουκάνικα «Τζουμαγιάς» μέχρι τα ζυμαρικά με βουβαλίσιο γάλα, το λικέρ από κράνα και τις μαρμελάδες από τοπικά φρούτα, οι γεύσεις είναι βαθιά δεμένες με τον τόπο και θα τις βρείτε στα τοπικά καταστήματα.

Η διαδρομή αυτή, ιδανική για όλες τις εποχές και για όσους αγαπούν τη φύση και την παράδοση, ξεφεύγει από τα τετριμμένα, είναι ένα ζωντανό μωσαϊκό εμπειριών που σας καλεί να το ζήσετε και να το διηγηθείτε.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

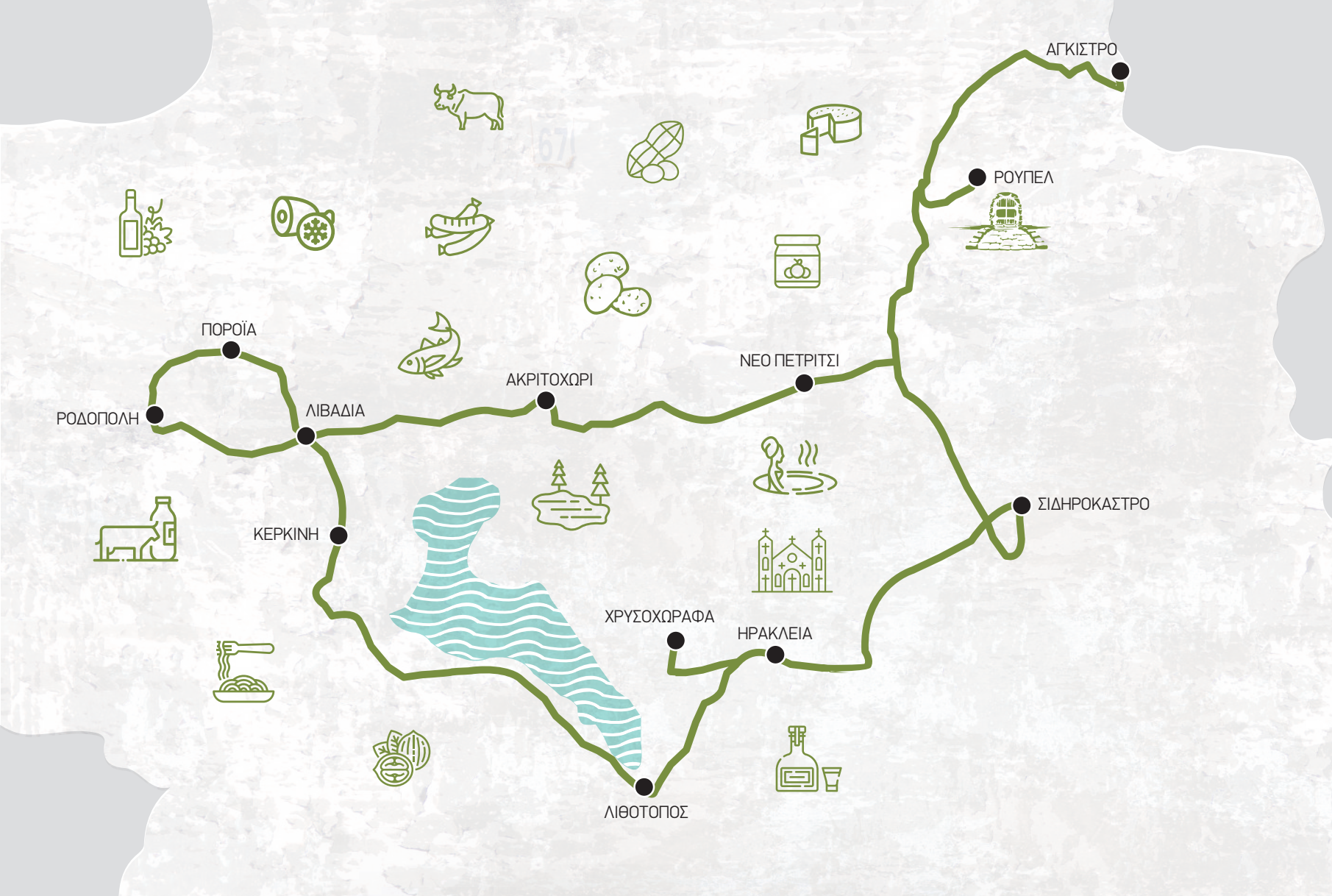


vistas of lush green plains, mountain ranges, colorful birds, free-roaming animals, and lake-side and mountain villages. To the north, the imposing Roupel Fortress stands as a symbol of bravery and remembrance, while the thermal baths of Agistro provide moments of relaxation amidst pristine nature. In the charming villages of Ano Poroia, Rodopoli, and Livadia, architecture and atmosphere stand out, narrating stories of tradition and artistry. Passing through Akritochori, Lithotopos, Chrysochorafa, and ending in Heraklia, the journey captures the beauty of Lake Kerkini from every angle. These landscapes become even more memorable when combined with outdoor and eco-tourism activities offered in the area. Accommodation is plentiful, from guesthouses and small hotels to family-run rooms, and traditional tavernas serve authentic local cuisine, while small shops offer regional products.

In Kerkini, buffalo products dominate the culinary identity in every possible form: buffalo yogurt, milk, and cheese, smoked sausages, and kavroumas (slow-cooked meat). Fresh lake fish, such as carp (grivadi), are served fried or grilled, while handmade pies with fillings of wild greens or local cheeses showcase the artistry of tradition. For dessert, walnut pie with buffalo cream offers the sweetest conclusion to a meal.

From "Tzoumagia" sausages to buffalo-milk pasta, liqueur made from cornelian cherries, and jams made from local fruits, the flavors are deeply tied to the land and can be found in local stores throughout the region.

This route, ideal for all seasons and for those who love nature and tradition, moves beyond the ordinary. It is a living mosaic of experiences, inviting you not only to explore but also to return and share its stories.



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΣΕΡΡΩΝ Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ Ν. ΣΕΡΡΩΝ

ΚΕΡΚΙΝΗ (151 χλμ - 180 λεπτά)

Με δυνατότητα εισόδου από την κάθετη της Εγνατίας Οδού (Θεσσαλονίκη - Προμαχώνας)

> Σιδηρόκαστρο > Ρούπελ > Άγκιστρο > Νέο Πετρίτσι > Ακριτοχώρι > Πόρροια > Ροδόπολη > Λιβάδια
> Κερκίνη > Λιθότοπος > Χρυσοχώραφα > Ηράκλεια > Σιδηρόκαστρο

ΚΕΡΚΙΝΙ (151 km - 180 min)

With access possible from the vertical axis of the Egnatia Odos (Thessaloniki - Promachonas)

> Sidirokastro > Rupel > Agistro > Neo Petritsi > Akritochori > Porroia > Rodopoli > Livadia > Kerkini
> Lithotopos > Chrysochorafa > Irakleia > Sidirokastro

 Οχειρό Ρούπελ
Roupel fort

 Ιαματικά λουτρά
Thermal Baths

 Λίμνη
Lake

 Μοναστήρια - Ιερές Μονές
Monasteries & Holy Convents

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Οίνος
Wine

 Πατάτες
Potatoes

 Καρύδια
Nuts

 Φυστίκια
Pistachios

 Μαρμελάδα
Jam

 Λουκάνικα
Soussages

 Αλλαντικά
Cold cuts

 Ζυμαρικά
Pasta

 Βουβαλίσιο κρέας
Buffalo meat

 Βουβαλίσιο γάλα
Buffalo milk

 Λιμναία Ψάρια
Freshwater lake fish

 Λικέρ
Liquer

Κερκίνη
Ασημογάλανα νερά

Kerkini
Silvery-blue waters

SERRES

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

ΣΕΡΡΕΣ Λεόντια διαδρομή

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 100 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 1 ώρα με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και χωρίς ξεναγό. Η διαδρομή προσφέρεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική γαστρονομία και τον πολιτισμό, και ακόμη τη φύση και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία.

Η διαδρομή που σε 1 ώρα διατρέχει την καρδιά των Σερρών, από τα Νέα Κερδύλλια ως τον Άγιο Ιωάννη, είναι ένα ταξίδι σε τόπους ιστορικούς και αγαπημένους με εύφορη γη και αυθεντική Μακεδονική κουζίνα. Η διαδρομή περνά από την Αμφίπολη, την Πρώτη, την Αλίστράτη, τη Νέα Ζίχνη και το Άγιο Πνεύμα, καταλήγοντας στις δροσερές πηγές του Αγίου Ιωάννη. Μια διαδρομή τεσσάρων εποχών, γεμάτη γεύσεις, αρώματα και προϊόντα με ταυτότητα και ποιότητα.

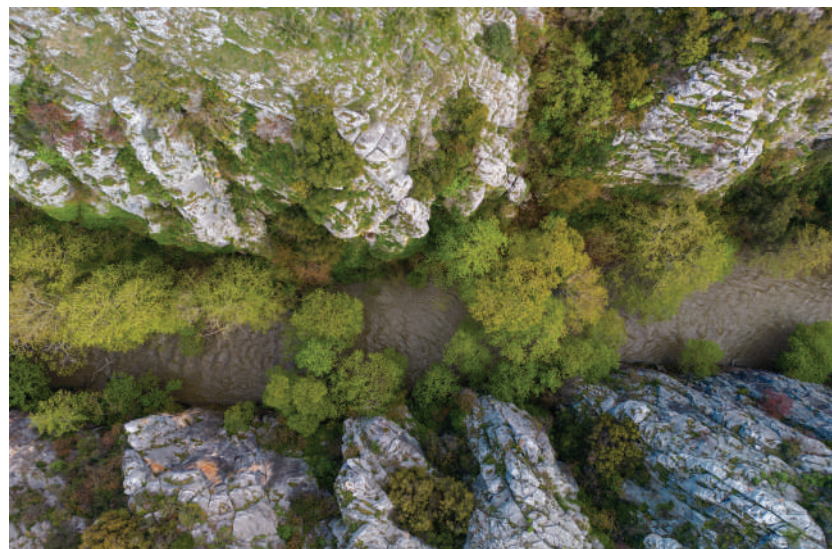
Ειδικότερα, στην Αμφίπολη, ο Λέων στέκει φρουρός αιώνων, ενώ ο Τύμβος Καστά εξακολουθεί να κρατά καλά κρυμμένα τα μυστικά του. Στην περιοχή της Αλίστράτης, η φύση αποκαλύπτεται με το ομώνυμο σπήλαιο και το φαράγγι του Αγγίτη το οποίο μπορείτε να διασχίσετε περπατώντας. Το σπήλαιο, εντυπωσιάζει με τους σταλαγμίτες, τους σταλακτίτες, τα χρώματα και τις βραχογραφίες του και δικαίως είναι ένα από τα ομορφότερα της Ευρώπης. Η Παναγία Εικοσιφοινίσσα προκαλεί σεβασμό και δέος, ενώ το δάσος του Λαϊλίου και η κοιλάδα των Αγίων Αναργύρων προσφέρουν μοναδικές εικόνες ομορφιάς.

Η γαστρονομία της περιοχής βασίζεται στην πλούσια τοπική παραγωγή: ρύζι Στρυμόνα, πατάτες Βροντού, πιπεριές Αγίου Ιωάννη, και

SERRES Leonine Traces

The route covers 100 kilometers and takes about 1 hour by car or motorcycle, without stops and without the need for a guide. It can be enjoyed throughout the year and is ideal for visitors interested in local gastronomy and culture, as well as nature activities such as hiking, mountaineering, and cycling.

This one-hour journey through the heart of Serres, from Nea Kerdyllia to Agios Ioannis, is a passage through historic and beloved places, fertile lands, and authentic Macedonian cuisine. The route passes Amphipolis, Proti, Alistrati, Nea Zichni, and Agio Pnevma, ending at the refreshing springs of Agios Ioannis. It is a



φημισμένη παγκοσμίως σπιρουλίνα Σερρών. Αναζητήστε τα στα τοπικά καταστήματα, ενώ για τη διαμονή σας, η περιοχή προσφέρει αρκετές επιλογές, ξενώνων και ξενοδοχείων.

Από τα πιάτα, ξεχωρίζει το πλιγούρι με κρέας ή λαχανικά, η πλέσκα, πίτα χωρίς φύλλο, φτιαγμένη με καλαμπόκι, πράσα και ντόπιο τυρί, καθώς και οι γίγαντες πηλακί, μαγειρεμένοι στον φούρνο. Η κολομπαρίνα αποτελεί μια ιδιαίτερη πίτα με βάση τα κολοκυθάκια που τρώγεται αλημυρή ή με άχνη ζάχαρης, γλυκιά. Τέλος, τα περίφημα τοπικά γλυκά: ο μοναδικός ακανές, αρωματικός, φτιαγμένος με ντόπιο βούτυρο, η τραγανή και γευστική μπουγάτσα και το τουλουμπάκι, ολοκληρώνουν την εμπειρία.

Το κρασί ή το ούζο, συνοδεύουν ιδανικά τα φαγητά και τους μεζέδες, δίνοντας γευστικό τόνο σε ένα ταξίδι που ξετυλίγεται απολαυστικά, σε έναν τόπο με ταυτότητα και ιστορία.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

four-seasons route, full of flavors, aromas, and products of identity and quality.

At Amphipolis, the Lion stands as a guardian of centuries, while the Kasta Tomb continues to keep its secrets. In the area of Alistrati, nature unveils itself with the famous Alistrati Cave and the Aggitis Gorge, which visitors can cross on foot. The cave, with its stalagmites, stalactites, colors, and rock paintings, is rightfully considered one of the most beautiful in Europe. The Monastery of Panagia Eikosifoinissa inspires awe and reverence, while the Lailias Forest and the Valley of the Holy Anargyroi offer unique images of natural beauty.

The gastronomy of the region is based on rich local production: Struma rice, Vrontou potatoes, Agios Ioannis peppers and the globally renowned Serres spirulina. All of these can be found in local shops. For accommodation, the region offers many choices of guesthouses and hotels.

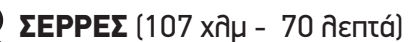
Among the signature dishes are bulgur with meat or vegetables, pleska (a crustless pie made with corn, leeks, and local cheese), and giant beans baked in the oven. A unique specialty is kolombarina, a zucchini-based pie that can be served either savory or sweet, dusted with powdered sugar. Finally, the area's famous sweets—the aromatic akanes, made with local butter, the crispy and delicious bougatsa, and the syrupy touloumbaki—complete the experience.

Local wines or ouzo accompany meals perfectly, adding a flavorful note to a journey that unfolds with delight in a land full of history and identity.



Serres

Leonine Traces



Με δυνατότητα εισόδου από την Εγνατία Οδό

> Νέα Κερδύλλια > Αμφιπολη > Ροδόβιβος > Πρώτη > Κρηνίδα > Αλυστράτη > Σκόπια > Νέα Ζίχνη
> Πεντάπολη > Εμμανουήλ Πάπας > Άγιο Πνεύμα > Νέο Σούλι > Οινούσσα > Άγιος Ιωάννης Σεργών



With access possible from the Egnatia Odos

> Nea Kerdyllia > Amphipoli > Rodolivos > Proti > Krinida > Alistrati > Skopia > Nea Zichni
> Pentapoli > Emmanouil Pappas > Agio Pnevma > Neo Souli > Oinoussa > Agios Ioannis Serron



SERIES

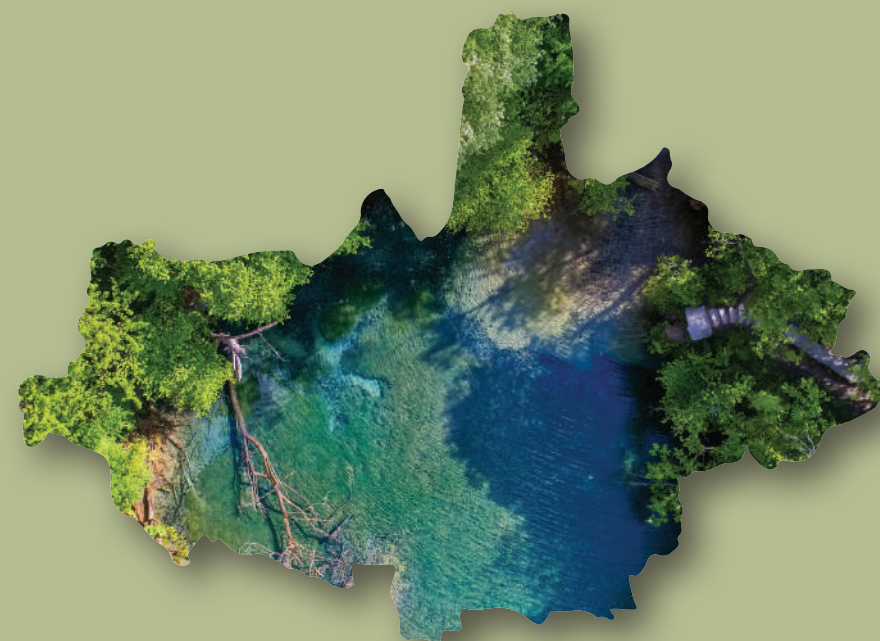


ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ ΑΑΕ ΟΤΑ



ΓΟΥΜΕΝΙΣΑ - ΚΙΛΚΙΣ

GOUMENISA - KILKIS



Τοπικά Προϊόντα Local Products

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Οίνος
Wine

 Πατάτες
Potatoes

 Κεράσια
Cherries

 Κάστανια
chestnuts

 Λουκάνικα
Soussages

 Ζυμαρικά
Pasta

 Αγελαδίσιο γάλα
Cow milk

 Μέλι
Honey

 Αμπελώνες
Vineyards

 Κυνήγι
Hunding



Τοπικά Προϊόντα Local Products

GOUMENISSA

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wines of Paiko Slopes, Wines of Macedonia

Specialties: Chestnuts of Paiko, Kastaneri, and Griva; Local sausages; Potatoes of Megala Livadia; Tsiortania cheese; Cherries of Filyria; Roupka cherries of Paiko; Honey of Gerakonias; Pontic pasta

KILKIS

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wines of Macedonia

Specialties: Traditional pasta and pickles from Vathi, Pickles from Efkarpia, Fish from Lake Doirani, Honey of Amaranta, Parcharotyri, Gais cheese, Tsiortania cheese, Game meat, Pontic dishes



ΓΟΥΜΕΝΙΣΑ

Προϊόντα ΠΟΠ: Τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Πληγιές Πάικου, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Κάστανια Πάικου, Καστανερός και Γρίβας, Λουκάνικα, Πατάτες Μεγάλων Λιβαδιών, τυρί Τσιορτάνια, Κεράσια Φιλυρίας, Κεράσια «Ρούπκα» Πάικου, Μέλι Γερακώνων, Ποντιακά ζυμαρικά

ΚΙΛΚΙΣ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Ζυμαρικά και τουρσιά Βάθης, Τουρσιά Ευκαρπίας, Λιμναία ψάρια Δοϊράνης, Μέλι Αμάραντων, Παρχαροτύρι, τυρί Γαΐς, τυρί Τσιορτάνια, Κυνήγι, Ποντιακά πιάτα.





ΓΟΥΜΕΝΙΣΑ

Πιροσκή με πατάτες: Αγαπημένος τραγανός μεζές που κερδίζει με την απλότητά του και τη γεύση του. Η αφράτη ζύμη με μαγιά γεμίζεται με σοταρισμένες πατάτες, κρεμμύδι και άνηθο, αρωματισμένα με ρίγανη και τηγανίζεται σε καυτό λάδι μέχρι να αποκτήσει χρυσαφένιο χρώμα. Ιδανικό πιάτο για κάθε τραπέζι, είτε ως συνοδευτικό είτε ως κύριο.

Λουκάνικο με τραχανά: Παραδοσιακό πιάτο που αναδεικνύει την αυθεντική γεύση και τέχνη. Ο κόκκινος τραχανάς, μαγειρεμένος με κρεμμύδι και λάδι, δίνει τη πλούσια γεύση του και συνοδεύεται με ντόπια λουκάνικα ψημένα στο τηγάνι, που ρίχνονται σε κομμάτια μέσα στη σούπα. Σερβίρονται ζεστά τα κρύα βράδια, συντροφιά με ένα ποτήρι κρασί Γουμένισας.

Κρασάτο αγριογούρουνο με κάστανες και πατάτες Πάικου: Γνήσιο, ορεινό φαγητό, μαγειρεύεται αργά και μερακλήδικα για να αναδείξει τη τέχνη και τη γεύση του. Το κρέας, μαριναρισμένο όλη τη νύχτα σε ντόπιο κόκκινο κρασί με κρεμμύδι και μαϊντανό, αποκτά πλούσιο άρωμα. Σοτάρεται στο ελαιόλαδο μέχρι να σχηματίσει κρούστα και στη συνέχεια Μαγειρεύεται αργά με κρασί, μπαχαρικά και κάστανες από το Πάικο. Ιδανικό για γιορτινά τραπέζια, συνοδεύεται υπέροχα με πατάτες Πάικου στον φούρνο ή πουρέ και φυσικά με εκλεκτό κρασί Γουμένισας.

GOUMENISA

Potato Piroshki: A beloved, crispy snack that wins with its simplicity and flavor. Fluffy, yeasted dough is filled with sautéed potatoes, onion, and dill, seasoned with oregano, and fried in hot oil until golden. Perfect as a side dish or a main snack.

Sausage with Trachanas: A traditional dish that showcases authentic taste and skill. Red trachanas, cooked with onion and olive oil, provides a rich base, complemented by local sausages fried and cut into pieces, then stirred into the soup. Served hot on cold evenings, it pairs perfectly with a glass of Goumenissa wine.

Wine-Braised Wild Boar with Chestnuts and Paiko Potatoes: A genuine mountain dish, cooked slowly and with care to highlight its artistry and flavor. The meat is marinated overnight in local red wine with onion and parsley, then seared in olive oil until crusted, before being gently simmered with wine, spices, and chestnuts from Paiko. Ideal for festive tables, it is best served with Paiko potatoes—roasted or mashed—and of course, fine wine from Goumenissa.



ΚΙΛΚΙΣ

Γουλιανός Δοϊράνης: Ο γουλιανός, το ξακουστό ψάρι της Λίμνης, σερβίρεται κυρίως τηγαντός. Οι φέτες του ψαριού αλευρώνονται με καλαμποκάλευρο και τηγανίζονται σε καυτό λάδι μέχρι να ροδίσουν. Ένας ξεχωριστός μεζές που απολαμβάνεται με τοπικό τσίπουρο ή κρασί.

Βαρένικα: Ζυμαρικά της ποντιακής κουζίνας που γεμίζονται συνήθως με μυζήθρα. Η ζύμη από αλεύρι, νερό και αυγό, κόβεται σε κύβους και γεμίζεται με τυρί. Βράζονται σε αλατισμένο νερό, στραγγίζονται και ραντίζονται με λιωμένο βούτυρο και συνοδεύονται από ντόπιο γιαούρτι.

Μαντί: Ζυμαρόνιες μπουκιές που γεμίζονται με κιμά και ψήνονται με ζωμό, και αποτελούν χαρακτηριστικό πιάτο της ποντιακής κουζίνας. Η ζύμη ανοίγεται σε φύλλο που κόβεται σε τετράγωνα που γεμίζονται με κιμά μαγειρεμένο με κρεμμύδι και μαϊντανό. Τα μαντί ψήνονται στο φούρνο με βούτυρο και περικλύονται με ζωμό κρέατος. Σερβίρονται ζεστά, συχνά με γιαούρτι ή λιωμένο βούτυρο.

KILKIS

Doirani Wels Catfish (Goulianos): The lake's most famous fish, typically served fried. The slices are dusted with corn flour and fried in hot oil until golden brown. A distinctive meze, best enjoyed with local tsipouro or wine.

Varenika: Pontic dumplings usually filled with soft mizithra cheese. The dough, made from flour, water, and egg, is cut into cubes and filled with cheese. Boiled in salted water, they are drained, drizzled with melted butter, and served with local yogurt.

Manti: Small dough parcels filled with minced meat, baked with broth, and a hallmark of Pontic cuisine. The dough is rolled thin, cut into squares, and filled with minced meat cooked with onion and parsley. Baked with butter and drizzled with meat broth, they are served hot, often with yogurt or melted butter for extra richness.



ΓΟΥΜΕΝΙΣΑ

Οχυρά γεύσης

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 145 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 3 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να διακόψει και να συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία, την οινογευσία, τον πολιτισμό, τη φύση, το περιβάλλον και δραστηριότητες στην ύπαιθρο (πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία κ.α.).

Μια διαδρομή περίπου 3 ωρών, οδηγεί τον επισκέπτη στα άγνωστα αλλά μοναδικά μέρη του Κιλκίς. Από την πόλη με το εντυπωσιακό Σπήλαιο του Αγίου Γεωργίου, μέχρι τις κατάφυτες πηλαγίες του Πάικου και τα τρκουάζ νερά της Γαλάζιας Λίμνης στο Σκρα, η διαδρομή είναι εντυπωσιακή και συνδυάζει φύση, ιστορία και γεύση.

Ο γαστρονομικός χαρακτήρας της περιοχής φέρει έντονα το αποτύπωμα των προσφύγων από τον Πόντο και τη Μικρά Ασία. Τα ποντιακά βαρένικα γεμισμένα με πατάτα ή τυρί ή τα γεμιστά μαντί, με κιμά και γιαούρτι, μοσχοβοδούν στο πιάτο με λιωμένο βούτυρο και πάπρικα. Τα τραγανά πιροσκι, γεμιστά με πατάτα ή τυρί, ταιριάζουν σε κάθε περίπτωση. Το αημυρό σαραγλί με κιμά είναι όλη η σοφία της κουζίνας που έμαθε να δημιουργεί με απλά, φρέσκα και τίμια υλικά. Η Γουμένισσα, κρυμμένο στολίδι στους πρόποδες του Πάικου, παράγει και προσφέρει τα πιο εκλεκτά

GOYMENISA

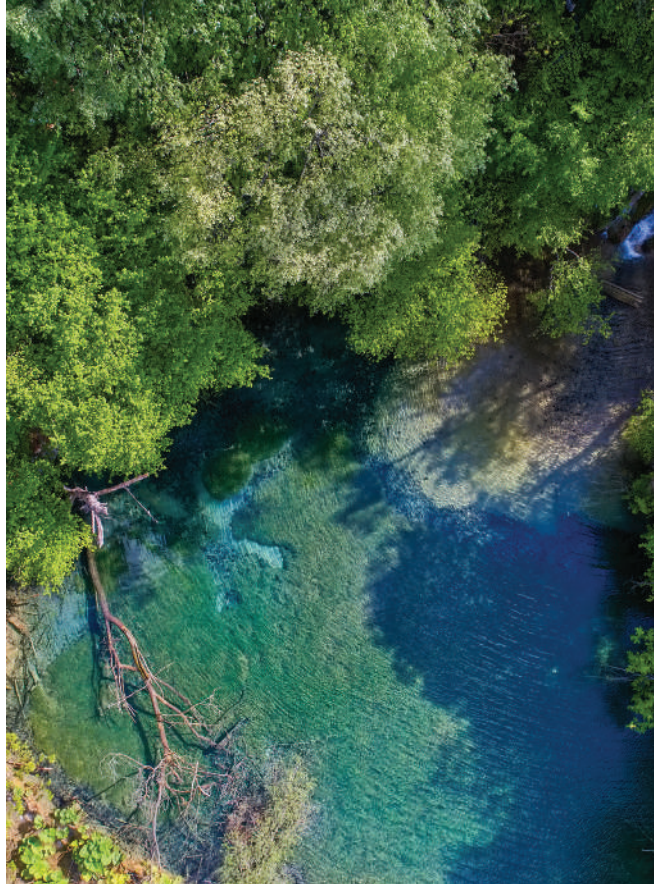
Strongholds of Flavor

A The route covers 145 kilometers and takes about 3 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may travel part of it or interrupt and continue on another day. It is suitable all year round and is ideal for travelers interested in gastronomy, wine tasting, culture, nature, the environment, and outdoor activities such as hiking, mountaineering, and cycling.

This 3-hour journey leads visitors through the lesser-known yet unique landscapes of Kilikis. From the town itself, with the impressive Cave of Saint George, to the forested slopes of Paiko Mountain and the turquoise waters of the Blue Lake at Skra, the route is spectacular, combining nature, history, and flavor.

The region's gastronomy bears the deep imprint of refugees from Pontus and Asia Minor. Pontic varenika filled with potato or cheese, or stuffed manti with minced meat and yogurt, arrive on the table fragrant with melted butter and paprika. Crispy piroshki filled with potato or cheese fit every occasion, while the savory sargagli with minced meat encapsulates the wisdom of a cuisine that learned to create with simple, fresh, and honest ingredients.

Goumenissa, a hidden gem at the foothills of Paiko, produces exceptional wines that pair beautifully with dishes such as clay-baked giouvetsi or wild boar stifado infused with the



κρασιά που συνοδεύουν πιάτα, όπως το γιουβέτσι σε πήλινο ή το αγριογούρουνο στιφάδο που μυρίζουν δάσος. Φημισμένα είναι και τα χειροποίητα χοιρινά λουκάνικα, αρωματισμένα με τοπικά μπαχαρικά και σκόρδο, καθώς και οι πατάτες των Μεγάλων Λιβαδιών και τα κάστανα του Πάικου. Επιπλέον, στο Πάικο και πουθενά αλλού, καλλιεργείται η πιο νόστιμη ποικιλία κερασιών της Ελλάδας, η περίφημη ορεινή «Ρούπκα».

Πιο βόρεια, το Σκρα μαγεύει με τους καταρράκτες και τη σμαραγδένια λίμνη, όπου μια βουτιά σε αυτήν, είναι η πιο ξεχωριστή εμπειρία σε ένα μοναδικό περιβάλλον με πεζοπορικές διαδρομές, και ανάσες δρισιάς, ενώ το Ηρώο και το Μουσείο της ιστορικής μάχης συγκινούν τον επισκέπτη. Το Μεταλλικό με τις θεραπευτικές πηγές, το Παλαιό Γυναικόκαστρο με το βυζαντινό κάστρο, τα καστανοχώρια της Καστανερής και της Γρίβα με τα εξαιρετικά κάστανα συνθέτουν μια σπάνια εικόνα όπου η πολιτιστική και αγροτική κληρονομιά, συναντά τη γεύση στις τοπικές ταβέρνες και την αυθεντική φιλοξενία σε ξενοδοχεία και γραφικούς ξενώνες κυρίως στην Αξιούπολη, στο Πολύκαστρο, στη Γουμένισσα και βεβαίως στην πόλη του Κιλκίς.

Από τα τυριά, όπως Μπάτζος, Μανούρι και Τσιορτάνια, που παράγονται από υψηλής ποιότητας αγελαδινό και κατσικίσιο γάλα, έως τα κεράσια Φιλυριάς και το μέλι Γερακώνα, η διαδρομή σας καλεί να γνωρίσετε, να δοκιμάσετε, να προμηθευτείτε τα τοπικά προϊόντα και να βιώσετε το φιλόξενο κλίμα της μάνας γης, που τρέφει, εμπνέει και συγκινεί.

scents of the forest. Also renowned are the handmade pork sausages, seasoned with local spices and garlic, the potatoes of Megala Livadia, and the chestnuts of Paiko. Only here, on Paiko's slopes, grows Greece's most delicious cherry variety, the famous mountain "Roupka".

Further north, Skra enchants with waterfalls and the emerald-green lake, offering an unforgettable swimming experience in a pristine environment full of hiking trails and cool mountain air, while the Monument and Museum of the historic battle stir deep emotions. Metalliko, with its therapeutic springs, the Old Gynaikokastro with its Byzantine fortress, and the chestnut villages of Kastaneri and Griva form a rare mosaic where cultural and rural heritage meets flavor at local tavernas and authentic hospitality in hotels and guesthouses—especially in Axioypoli, Polykastro, Goumenissa, and of course, in Kilikis itself.

From cheeses such as Batzos, Manouri, and Tsiortania, made from high-quality cow's and goat's milk, to the cherries of Filyria and the honey of Gerakonias, this route invites you to discover, taste, and take home the region's local products, and to experience the heartfelt welcome of the motherland that nourishes, inspires, and moves.





KILKIS

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ ΑΑΕ ΟΤΑ

Γουμένισα
Οχυρά γεύσης

Goumenisa
Strongholds of Flavor

📍 ΓΟΥΜΕΝΙΣΑ - ΚΙΛΚΙΣ (145 χλμ - 180 λεπτά)

> Κιλκίς > Μεταλλικό > Παλαιό Γυναικόκαστρο > Πολύκαστρο > Αξιούπολη > Ευρωπός > Γουμένισσα
> Γρίβα > Καστανερή > Σκρα > Φανό > Πλάγια

📍 GOUMENISA - KILKIS (145 km – 180 min)

> Kilkis > Metalliko > Paleo Gynekokastro > Polykastro > Axioupoli > Evropos > Goumenissa
> Griva > Kastaneri > Skra > Fanos > Plagia



Μουσεία
Museums



Μοναστήρια - Ιερές Μονές
Monasteries & Holy Convents



Καταρράκτης
Waterflow



Κάστρο
Castle



Σπήλαιο
Cave



Αμπελώνες
Vineyards



Τυροκομικά
Dairy Products



Οίνος
Wine



Πατάτες
Potatoes



Κεράσια
Cherries



Κάστανα
chestnuts



Λουκάνικα
Soussages



Ζυμαρικά
Pasta



Αγελαδίσιο γάλα
Cow milk



Μέλι
Honey



Κυνήγι
Hunting



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

ΚΙΛΚΙΣ

Τις ομορφιές σου καρτερώ

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 130 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 2 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και χωρίς ξεναγό. Η διαδρομή προσφέρεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική γαστρονομία οινογευσία και πολιτισμό, και ακόμη τη φύση και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία, παρατήρηση πουλιών

Ξεκινώντας από την καρδιά του Κιλκίς, αυτή η διαδρομή περίπου 2 ωρών είναι ένα πολύχρωμο μωσαϊκό τοπίων και γεύσεων, ένα με την εικόνα της μακεδονικής γης. Από την Τέρπυλλο και το γραφικό Μελίσσουργειό, στην Ποντοκερασιά και την Ευκαρπία με τα τουρισιά, η διαδρομή προχωρά προς το Παλαιοανό, έναν



KILKIS

Awaiting Your Beauty

The route covers 130 kilometers and takes about 2 hours by car or motorcycle, without stops and without the need for a guide. It is accessible all year round and is ideal for visitors interested in local gastronomy, wine tasting, culture, nature, and activities such as hiking, mountaineering, cycling, and birdwatching.

Starting from the heart of Kilkis, this 2-hour journey unfolds as a colorful mosaic of landscapes and flavors, a vivid reflection of the Macedonian land. From Terpyllos and the picturesque Melissourgeio, to Pontokerasia and Efkarpia—famous for their pickled delicacies—the route continues towards Palatiano,



από τους σημαντικότερους αρχαιολογικούς χώρους της περιοχής και συνεχίζει προς τη Βάθη, όπου πηλάθονται παραδοσιακά ζυμαρικά και παράγονται τοπικά τυριά όπως το παρχαροτύρι και το γαΐς, και προχωρά στο Χέρσο και τη Δοϊράνη, όπου στη λίμνη η γαλήνη του τοπίου σμίγει με την ιστορία και παράδοση του τόπου. Τελευταία στάση, οι γραφικές Μουριές και το δάσος των «Χιλίων Δέντρων» με τις υπερανόβιες βελανιδιές που δημιουργούν, ένα κινηματογραφικό σκηνικό, απρόσμενο και μοναδικό.

Στις ταβέρνες της Δοϊράνης, ο γουλιανός και το γριβάδι σερβίρονται τηγαντά ή πηλάκι με ντομάτα, σκόρδο και πιπεριές. Το κεμπάπ, με δυνατό άρωμα από κύμινο και συνοδεία γιαουρτιού, θυμίζει Ανατολή, ενώ τα γεμιστά ποντιακά ζυμαρικά μαντί και βαρένικα αναβιώνουν τη γαστρονομική κληρονομιά των προσφύγων. Το κεσέκ πηλούσιο και χορταστικό με σπασμένο σιτάρι και κρέας, μαγειρεύεται σε μεγάλα καζάνια για πολλές ώρες μέχρι να δημιουργήσουν μια πηχτή, κρεμώδη υφή και ακόμη η μεγάλη ποικιλία τουρισιών, από λάχανο μέχρι πράσινες ντομάτες, που συνοδεύουν ιδανικά όλα τα μαγειρευτά, δίνοντάς τους μια πικάντικη νοστιμιά. Το καυτό μπουγιουρντί, με φέτα, ντομάτα και μπουκόβο, είναι ιδανικός μεζές για συντροφιά και καλή παρέα τις κρύες νύχτες του χειμώνα, μαζί με ένα ποτηράκι τοπικού τσίπουρου ή κρασιού.

Προϊόντα όπως τα τυριά του Κιλκίς, το μέλι των Αμάραντων, τα ζυμαρικά σιρόν και τα διάφορα κρέατα διατηρούν ζωντανή τη γαστρονομική εικόνα της διαδρομής και μπορείτε να τα προμηθευτείτε από τοπικά καταστήματα ενώ μπορείτε να μείνετε στα φιλόξενα καταλύματα της περιοχής και να φάτε σε ταβέρνες ή εστιατόρια που προσφέρουν τοπικά φαγητά. Αυτή η διαδρομή δεν είναι μια απλή περιήγηση, αλλά μια ζωντανή γνωριμία και σχέση με τη γεύση και την παράδοση της περιοχής που σας καλεί να τη γνωρίσετε και να ξανάρθετε.

one of the region's most important archaeological sites. From there, it moves on to Vathi, where traditional pasta is hand-shaped, and local cheeses such as Parcharotyri and Gais are produced. The itinerary then leads to Cherso and Doirani, where the lake's serenity merges with the area's history and traditions. The final stop is the charming village of Mouries and the legendary "Forest of a Thousand Trees", with its centuries-old oak trees creating a cinematic, unexpected, and unforgettable backdrop.

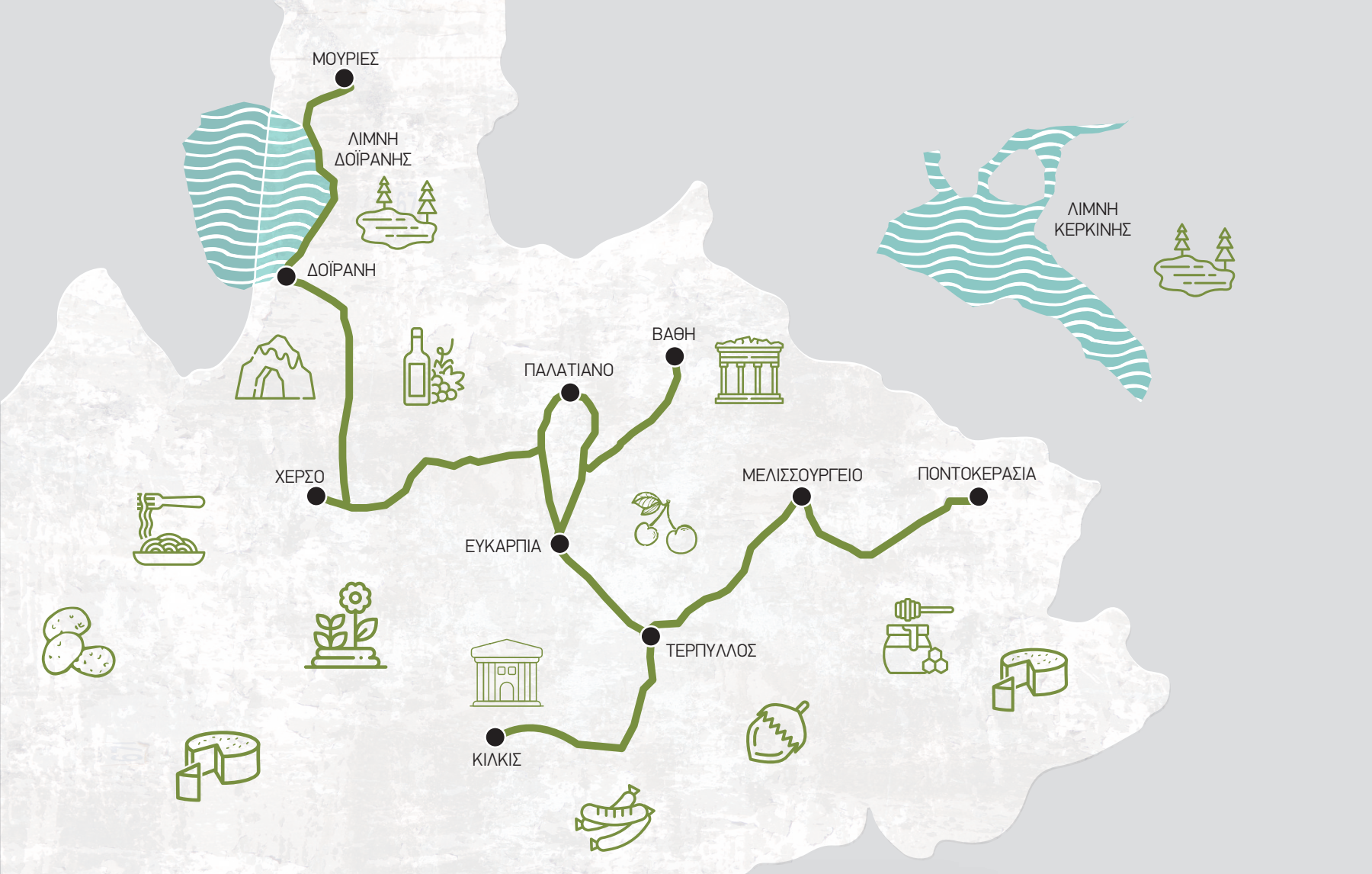
In the tavernas of Doirani, wels catfish (goulianos) and carp (grivadi) are served fried or baked with tomato, garlic, and peppers. Kebab, strongly flavored with cumin and paired with yogurt, recalls the East, while Pontic dumplings (manti and varenika) revive the culinary heritage of the refugees. The hearty keskek, made with cracked wheat and meat, is slow-cooked for hours in large cauldrons until it reaches a thick, creamy texture. Adding to the table is the wide variety of pickles—from cabbage to green tomatoes—perfectly complementing stews with their spicy tang. And of course, bougiourdi, a sizzling dish of feta, tomato, and hot pepper flakes, is the ultimate winter meze to enjoy with friends, alongside a glass of local tsipouro or wine.

Local products such as the cheeses of Kilkis, the honey of Amaranta, Pontic pasta like siró n, and a variety of meats keep the gastronomic identity of the region alive. They can be purchased in local shops, while warm hospitality awaits in guesthouses, hotels, tavernas, and restaurants serving authentic dishes. This route is not simply a tour—it is a living encounter with the flavors and traditions of the region, inviting you to return again and again.

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ ΑΑΕ ΟΤΑ

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes





KILKIS

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΚΙΛΚΙΣ ΑΑΕ ΟΤΑ

ΚΙΛΚΙΣ (129 χλμ - 130 λεπτά)

> Κιλκίς > Τέρπυλλος > Μελισσουργειό > Ποντοκερασιά > Ευκαρπία > Παλατιανό > Βάθη > Χέρσο
> Δοϊράνη > Μουριές

KILKIS (129 km – 130 min)

> Kilkis > Terpyllos > Melissourgeio > Pontokerasia > Efkarpia > Palatiano > Vathi > Cherso
> Doirani > Mouries

 Μουσείο
Museum

 Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites

 Λίμνη
Lake

 Βοτανικός Κήπος
Botanical Garden

 Σπήλαιο
Cave

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Οίνος
Wine

 Πατάτες
Potatoes

 Κεράσια
Cherries

 Κάστανια
Chestnuts

 Λουκάνικα
Soussages

 Ζυμαρικά
Pasta

 Αγελαδίσιο γάλα
Cow milk

 Μέλι
Honey

Κιλκίς
Τις ομορφιές σου καρτερώ

Kilkis
Awaiting Your Beauty



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ - ΔΥΤΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ



CENTRAL - WEST CHALKIDIKI



Τοπικά Προϊόντα Local Products

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Γιαούρτι
yoghurt

 Βούτυρο
Butter

 Μέλι
Honey

 Σουσάμι
Sesame

 Μανιτάρια
Mushrooms

 Λάδι
Olive oil

 Ελιές
Olives

 Σαρδέλλα
Sardine

 Οίνος
Wine

 Ζυμαρικά
Pasta

 Αγελαδίσιο γάλα
Cow milk

 Μοσχάρι
Cow

 Μαύρος χοίρος
Black pig

 Τσίπουρο
Tsipouro



Τοπικά Προϊόντα Local Products

CENTRAL HALKIDIKI

PDO products: Halkidiki green olive oil, Halkidiki green olives, Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese (Central Macedonia).

PGI products: Halkidiki wine.

Special products: Halkidiki goat cheese, Ierissos and Arnaia sausages, pine honey, blossom honey, forest honey, mountovina (honey distillate), Ierissos orkini fish, seafood, "Louvidia" yellow beans of Neochori, mushrooms, potatoes and beans of Taxiarchis, Holomon mountain tea and herbs, trachanas, chylopites, Taxiarchis black pig, Greek blond beef of Polygyros, spoon sweets, jams, Arnaia touloubakia.

WESTERN HALKIDIKI

PDO products: Halkidiki green olive oil, Halkidiki green olives, Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese (Central Macedonia).

PGI products: Halkidiki wine.

Special products: Vine leaves from Nea Gonia, Portaria apricots (kaisia), Nea Moudania sardines, fish and seafood, Halkidiki honey (various types), cosmetics from honey and beeswax.



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: Αγουρέλαιο Χαλκιδικής, Πράσινες ελιές Χαλκιδικής, Τυρί Μπάτζος, Τυρί Φέτα, Τυρί Κασέρι, Τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Χαλκιδικής

Ιδιαίτερα προϊόντα: Κατσικίσιο τυρί Χαλκιδικής, Λουκάνικο Ιερισσού και Αρναίας, Πευκόμελο, Ανθόμελο, Δασόμελο, Μουντοβίνα (απόσταγμα μελιού), Ορκίνοι Ιερισσού, Ψάρια και θαλασσινά, «Λουβίδια» κίτρινα φασόλια Νεοχωρίου, Μανιτάρια, πατάτες και φασόλια Ταξιάρχη, Τσάι του βουνού και βότανα Χοιτομώντα, Τραχανάς, Χυλοπίτες, Μαύρος χοίρος Ταξιάρχη, Ελληνικό ξανθόχρωμο μοσχάρι Πολύγυρου, Γλυκά του κουταλιού, Μαρμελάδες, Τουλιουμπάκια Αρναίας.

ΔΥΤΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: Αγουρέλαιο Χαλκιδικής, Πράσινες ελιές Χαλκιδικής, Τυρί Μπάτζος, Τυρί Φέτα, Τυρί Κασέρι, Τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Χαλκιδικής

Ιδιαίτερα προϊόντα: Αμπελόφυλλα Νέας Γωνιάς, Βερίκοκα «Καϊσιά» Πορταριάς, Σαρδέλες Νέων Μουδανιών, Ψάρια και θαλασσινά, Μέλι Χαλκιδικής (πολλές ποικιλίες), Καλλυντικά από μέλι και κερί μέλισσας.



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ορκίνι: Είναι ψάρι που υπάρχει σε αφθονία, κυρίως το Μάιο, στον κόλπο της Ιερισσού. Αποτελεί ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό ψάρι, ιδανικό για ουζομεζέ. Στην περιοχή μαγειρεύεται με κρεμμύδι και ντομάτα γιαχνί, με κολλοκυθάκια και ρύζι, βραστό ή παστό.

Πίτα Αρναίας: Παραδοσιακή πίτα με φύλλο που ανοίγεται στο χέρι. Για τη γέμιση χρησιμοποιούνται ντόπια υλικά, όπως φέτα Αρναίας, σπανάκι, πράσα και άγρια χόρτα. Λίγο πριν το ψήσιμο το επάνω φύλλο αλείφεται με εξαιρετικό ελαιόλαδο Χαλκιδικής, προσφέροντας ένα έδεσμα που φέρει την απόλυτη γαστρονομική σφραγίδα του τόπου.



CENTRAL CHALKIDIKI

Orkini: A seasonal fish found abundantly, especially in May, in the Gulf of Ierissos. Particularly tasty and nutritious, ideal as an ouzo meze. Locally, it is cooked with onion and tomato stew, with zucchini and rice, boiled, or preserved.

Arnaia pie: A traditional pie with hand-rolled dough. The filling uses local ingredients such as Arnaia feta, spinach, leeks, and wild greens. Before baking, the top crust is brushed with premium Halkidiki olive oil, creating a dish that embodies the region's gastronomic identity.



CENTRAL CHALKIDIKI

Dolmadakia yalantzi: A traditional fasting dish brought by refugees from the East, made with rice, spring onions, dill, parsley, and mint, wrapped in vine leaves and simmered in olive oil, lemon, salt, and pepper. A perfect meze before meals or as a companion to tsipouro or ouzo.

Kassandra-style “Psimas” goat: A local recipe traditionally linked to Easter but now enjoyed year-round. Oven-roasted until crispy on the outside and tender inside, it is served with rice, onions, dill, and mint, creating a flavorful, aromatic dish.

Sardines with vegetables: A simple yet delicious dish, full of seaside freshness. Sardines are layered in a pan with olive oil, tomato slices, spring onions, parsley, oregano, and cumin, then baked until tender. Nutritious and flavorful, it is ideal for family tables or shared dinners with tsipouro or retsina.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ Πρασινοδουμένη

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 122 χιλιόμετρα και διαρκεί περίπου 2,5 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Η διαδρομή είναι εύκολη και βαθιά όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες λάτρεις της φύσης, της πεζοπορίας, της ορειβασίας, της θάλασσας, της ηρεμίας αλλά και της περιπέτειας και βέβαια του καλού φαγητού.

Σε μια διαδρομή 2,5 ωρών, από τον Πολύγυρο έως την Ουρανούπολη, η Χαλκιδική αποκαλύπτει το σπάνιο μωσαϊκό της, από παραδοσιακούς οικισμούς, καταπράσινα βουνά, μνήμες αρχαίων φιλοσόφων και γεύσεις που παντρεύουν τη θάλασσα με τη γη.

Από την πρωτεύουσα της Χαλκιδικής, τον Πολύγυρο, με την αίσθηση ζωντάνιας και ιστορίας και την ποικιλία τοπικών προϊόντων, όπως το πλούσιο σε ισχυρισμούς υγείας κασικίσιο τυρί, το οποίο θα το ξανασυναντήσουμε σε επόμενες στάσεις της διαδρομής μας, στα Ριζά και στην Ιερισσό, το βλέμμα ανηφορίζει προς τον παραδοσιακό οικισμό του Παλαιόκαστρου και συνεχίζει στα μονοπάτια του Χολομώντα. Εκεί, ο Ταξιάρχης, πνιγμένος στα δάση, μοσχοβολά βότανα, άγρια μανιτάρια και ευωδιάζει μέλι. Η αρχοντική και πανέμορφη Αρναία, με τα πετρόχτιστα σπίτια, τα σπάνια υφαντά και την πλούσια ιστορία, σεββίρει στο τραπέζι κασικίσια τυριά, μέλι και γλυκά τουλουμπάκια. Σε όλα τα ορεινά χωριά, οι γεύσεις είναι πληθωρικές, με πιάτα που φέρνουν στο μυαλό τον χειμώνα στο τζάκι: πίτες με χόρτα, τυριά ή κοδοκύθα,

CENTRAL CHALKIDIKI Lush Green Journey

The route has a total length of 122 kilometers and lasts about 2.5 hours by car or motorcycle, without stops. It is easy, accessible year-round, and ideal for visitors who love nature, hiking, mountaineering, the sea, tranquility as well as adventure—and, of course, good food.

In a journey of about 2.5 hours, from Polygyros to Ouranoupoli, Halkidiki reveals its rare mosaic of traditional villages, verdant mountains, memories of ancient philosophers, and flavors that unite land and sea.

From the capital of Chalkidiki, Polygyros, with its sense of vitality and history and a variety of local products—such as the goat cheese reput-



παραδοσιακά λουκάνικα με κομμάτια πορτοκάλι, αγριογούρουνο με δαμάσκηνα ή κυδώνια. Στα Στάγειρα του Αριστοτέλη, του μεγαλύτερου φιλοσόφου της Αρχαιότητας, με το δάσος του, στα γειτονικά Σιδηροκάυσια με τις πρόσφατα αποκατεστημένες εγκαταστάσεις μεταλλωρύχων αργύρου της οθωμανικής εποχής και στο Στρατώνι, η ιστορία συναντά το σήμερα.

Λίγο πιο κάτω, στην Ιερισσό, τα παλιά καρνάγια και η τοπική κουζίνα θυμίζουν την αιώνια σχέση με τη θάλασσα. Το ορκίνι, ένα μοναδικό ψάρι που μοιάζει με μικρό τόνο φέρνει στο πιάτο το άρωμα του Αιγαίου. Τα Νέα Ρόδα έχουν το αποτύπωμα του Ξέρξη με τη διάνοιξη της ονομαστής διώρυγας. Το ταξίδι καταλήγει στην Ουρανούπολη, πύλη του Αγίου Όρους, με τον Βυζαντινό Πύργο του Προσφορίου, τις Συλλογές Χριστιανικής τέχνης και θέα την Αμμουλιανή με τις υπέροχες παραλίες.

Κι αν οι εικόνες γεμίζουν στα μάτια, οι γεύσεις ευφραίνουν την καρδιά. Το αγουρέλαιο και οι πράσινες ελιές, τα ντόπια τυριά, τα μέλι διαφόρων ειδών, η παραδοσιακή μουντοβίνα Αρναίας, τα βότανα του Χολομώντα, τα λουκάνικα, ο μαύρος χοίρος του Ταξιάρχη, συνοδεύονται από τοπικές ποικιλίες κρασιών και σφραγίζουν απόλυτα το γαστρονομικό οδοιπορικό της διαδρομής.

Αυτό το σπάνιο μωσαϊκό γεύσεων μπορείτε να το βρείτε και να το προμηθευτείτε στα πολλή τοπικά καταστήματα και να το απολαύσετε στις πολλές ταβέρνες και εστιατόρια της διαδρομής. Αν δε θελήσετε να διανυκτερεύσετε, γραφικοί ξενώνες υπάρχουν, υπάρχουν παντού, π.χ. στο Πολύγυρο, στο Ταξιάρχη και στην Αρναία, ενώ παραλιακά υπάρχουν αρκετές επιλογές ξενοδοχείων π.χ. στην Ιερισσό και στην Ουρανούπολη.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

ed for its health benefits, which we will encounter again at later stops on our route in Riza and Ierissos—the view rises toward the traditional settlement of Palaiokastros and continues along the trails of Mount Cholomon. In Taxiarchis, surrounded by dense forests, the air is filled with the aroma of herbs, wild mushrooms, and honey. The stately and picturesque Amaia, with its stone-built houses, rare textiles, and rich history, offers tables filled with goat cheeses, honey, and syrupy touloubakia. In all the mountain villages, flavors are hearty and warming: pies with greens, cheese, or pumpkin, traditional sausages with orange pieces, wild boar with plums or quinces. At Aristotle's Stagira — the home of the greatest philosopher of Antiquity — with its forest; in nearby Siderokausia, where the Ottoman-era silver miners' facilities have recently been restored; and in Straton, history meets the present.

Further down, Ierissos, with its old shipyards and coastal cuisine, evokes the eternal bond with the sea. Orkini, a unique fish similar to small tuna, brings the aroma of the Aegean to the plate. At Nea Roda, the famous Xerxes Canal reminds of the region's ancient history. The journey ends in Ouranoupoli, gateway to Mount Athos, with its Byzantine Tower of Prosforion, collections of Christian art, and views of Ammouliani and its stunning beaches.

If the landscapes fill the eyes, the flavors uplift the soul. Green olive oil and Halkidiki olives, local cheeses, honeys of many kinds, traditional mountovina of Arnaia (honey spirit), Holomon herbs, sausages, Taxiarchis black pig, all accompanied by local wine varieties, seal the gastronomic essence of this journey.

You can find this rare mosaic of flavors in the many local shops or enjoy it in the taverns and restaurants along the route. If you wish to stay overnight, charming guesthouses are found everywhere—in Polygyros, Taxiarchis, and Arnaia—while seaside accommodations are plentiful in Ierissos and Ouranoupoli.





Κεντρική Χαλκιδική
Πρασινοδουσμένη

Central Chalkidiki
Lush Green Journey

📍 **ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ** (122 χλμ - 150 λεπτά)

> Πολύγυρος > Παλαιόκαστρο > Ταξιάρχης > Παλαιόχωρα > Ρίζα > Αρναία > Παλαιοχώρι > Στάγαιρα
> Στρατώνι > Ιερισσός > Νέα Ρόδα > Ουρανούπολη

📍 **CENTRAL CHALKIDIKI** (122 km – 150 min)

> Polygyros > Palaiokastro > Taxiarchis > Palaiochora > Riza > Arnaia > Palaiochori > Stageira > Stratoni > Ierissos > Nea Roda

Πύργος Προσφορίου Prosforios Tower	Γιαούρτι Yoghurt	Λάδι Olive oil	Μοσχάρι Cow
Μουσείο Museum	Βούτυρο Butter	Ελιές Olives	Μαύρος χοίρος Black pig
Αρχαιολογικοί Χώροι Archaeological Sites	Μέλι Honey	Ζυμαρικά Pasta	Οίνος Wine
Δάσος Forest	Σουσάμι Sesame	Σαρδέλα Sardine	Τσίπουρο Tsipouro
Τυροκομικά Dairy Products	Μανιτάρια Mushrooms	Αγελαδίσιο γάλα Cow milk	Κολύμπι Swimming

CHALKIDIKI

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΔΥΤΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ Πάρε το στρατί και γύρνα

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 65 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 1 ώρα με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Η διαδρομή είναι βαθιά όλη τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη θάλασσα, την φύση και τις δραστηριότητες τη τοπική γαστρονομία και τον πολιτισμό.

Σε μία ώρα πορείας, η Δυτική Χαλκιδική ξετυλίγεται σαν σπάνια ταινία, όπου η πεδιάδα συναντά τη θάλασσα και οι προσφυγικές συνταγές την τοπική γαστρονομία. Μια διαδρομή



WEST CHALKIDIKI Walk the Path and Return

The route covers a total of 65 kilometers and lasts about 1 hour by car or motorcycle, without stops. It is accessible year-round and ideal for visitors interested in the sea, nature, cultural heritage, and local gastronomy.

The route covers a total of 65 kilometers and lasts about 1 hour by car or motorcycle, without stops. It is accessible year-round and ideal for visitors interested in the sea, nature, cultural heritage, and local gastronomy.



που ζει μέσα από τις αισθήσεις και τις μνήμες και δένει αρμονικά με κάθε εποχή του χρόνου.

Η αρχή γίνεται από τη Νέα Γωνιά προς στα Νέα Σίλατα, εκεί όπου οι πρόσφυγες από την Ανατολική Θράκη και τη Μικρά Ασία ρίζωσαν ξανά και έφεραν μαζί τους την τέχνη της αμπελοκαλλιέργειας. Στο Σπήλαιο των Πετραλώνων, με τον μοναδικό ανθρωπολογικό, παλαιοντολογικό και αρχαιολογικό πλούτο, ικνηλατήστε τις απαρχές του ανθρώπινου είδους, ενώ στο διπλανό Ανθρωπολογικό Μουσείο θα καμαρώσετε τον πλούτο των σπουδαίων ευρημάτων. Η Πορταριά, σας καλεί να γευτείτε εκλεκτά κρασιά, ενώ όλη η περιοχή μοσχοβολά βερύκοκα από τις καλλιέργειες της τοπικής καϊσιάς. Στα Νέα Μουδανιά, η θάλασσα γίνεται και πλούτος. Η μεγάλη ιχθυοσκάλα σφύζει από ζωή και το Μουσείο Αλιευτικών Σκαφών και Εργαλείων αφηγείται τη βαθιά σχέση των ανθρώπων του τόπου με τη θάλασσα. Η Νέα Ποτίδαια φύλλακας στις «Πόρτες της Κασσάνδρας», εκεί όπου η ξακουστή διώρυγα ενώνει δύο κόλπους, τον Θερμαϊκό και τον Τορωναίο. Τέλος, η Άφυτος, με καλητερίμια, πέτρινα σπίτια, αρχοντικά και αρχαία ιερά, κλείνει τη διαδρομή, αυτόν το ζωντανό πίνακα που καθηλώνει και γαληνεύει την ψυχή.

Και αν το τοπίο χαρίζει εικόνες, η γεύση αφήνει ανεξίτηλο αποτύπωμα. Τα ντολμαδάκια γιαλαντζί με τρυφερά αμπελόφυλλα, το παραδοσιακό κατσικάκι «Ψήμα» Κασσάνδρας ψημένο στον φούρνο, οι σαρδέλες των Μουδανιών και ο ροφός σε ταβά, διηγούνται μοναδικές γαστρονομικές ιστορίες. Δίπλα τους, το αγουρέλαιο και οι πράσινες ελιές, τα τυριά ΠΟΠ, το μέλι και τα κρασιά Χαλκιδικής αποκαλύπτουν έναν σπάνιο πολιτισμό γεύσης: κάθε ποτήρι κρασί είναι ταξίδι στον ήλιο, στο αμπέλι, στη ζωή. Αναζητήστε τα παντού, θα τα βρείτε σε όλα τα τοπικά καταστήματα.

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

In just one hour, Western Halkidiki unfolds like a rare film, where plains meet the sea and refugee recipes intertwine with local gastronomy. It is a journey that lives through senses and memories, harmonizing with every season of the year.

Starting from Nea Gonia toward Nea Silata, the path tells stories of refugees from Eastern Thrace and Asia Minor, who brought with them the art of viticulture. At the Cave of Petralona, with its anthropological, paleontological, and archaeological wealth, one traces the origins of humankind, while the nearby Anthropological Museum showcases its remarkable finds. Portaria invites visitors to taste fine wines, while the entire region is perfumed by the apricot orchards of the local kaisia. In Nea Moudania, the sea becomes livelihood: its bustling fish market and the Museum of Fishing Boats and Tools recount the deep relationship between locals and the sea. Nea Potidea, guardian of the "Gates of Cassandra," boasts the historic canal that unites the Thermaic and Toroneos Gulfs. Finally, Afytos, with cobblestone alleys, stone houses, mansions, and ancient sanctuaries, concludes the route—an open-air painting that captivates and soothes the soul.

If landscapes fill the eyes, flavors mark the memory. Dolmadakia yalantzi with tender vine leaves, the traditional Cassandra-style "Psimma" goat baked in the oven, the sardines of Moudania, and grouper cooked in the pan narrate unique culinary tales. Alongside them, Halkidiki's green olive oil, green olives, PDO cheeses, honey, and wines reveal a culture of taste: every glass of wine is a journey into sun, vine, and life. These products can be found everywhere, in local shops, or savored in taverns and restaurants throughout the route.



CHALKIDIKI

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.
ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ

ΔΥΤΙΚΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ (65 χλμ - 70 λεπτά)

> Νέα Γωνιά > Νέα Σίλατα > Πετράλωνα > Νέα Τρίγλια > Πορταριά > Νέα Μουδανιά > Νέα Ποτίδαια
> Νέα Φώκαια > Αφύτος

WEST CHALKIDIKI (65 km - 70 min)

> Nea Gonia > Nea Silata > Petralona > Nea Triglia > Portaria > Nea Moudania > Nea Potidaia
> Nea Fokaia > Afytos

 Μουσείο
Museum

 Ελιές
Olives

 Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites

 Γιαούρτι
Yoghurt

 Σπήλαιο
Cave

 Κοθύμπι
Swimming

 Μέλι
Honey

Δυτική Χαλκιδική

Πάρε το στράτι και γύρνα

West Chalkidiki

Walk the Path and Return



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ
ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Α.Ε.
- ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ (ΧΑΛΚΗΔΟΝΟΣ, ΔΕΛΤΑ)

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



THESSALONIKI



Τοπικά Προϊόντα Local Products

 Τυροκομικά
Dairy Products

 Αλάτι
Salt

 Γαρίδες
Shrimps

 Σαρδέλλες
Sardines

 Αμπελώνες
Vineyards

 Οίνος
Wine

 Κάστανα
Chestnuts

 Κεράσια
Cherries

 Γαϊούρτι
Yoghurt

 Ελιές
Olives

 Λεβάντα
Lavender

 Λουκάνικα
Soussages

 Ντομάτες
Tomatoes

 Φασόλια
Beans



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ
ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)



N. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Θεσσαλονίκης, Οίνος Επα-
νομής, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Σαρδέλλες Μηχανιώνας, Σταυρού και Αγγελοχωρίου, γαρίδες, λιμναία ψάρια Βόλβης, κολοκυθάκια και ντομάτες Βασι-
λικών, σπανάκι Αγίας Παρασκευής, κάστανα και μέλι ερείκης Λιβαδίου, αλάτι Αγγελοχωρίου, πο-
ντιακά παραδοσιακά προϊόντα, ανθρακούχο νερό
πηγής Σουρωτής, λεβάντα Μεσιμερίου

Β. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Πηγαίης Βερτίσκου, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Γιαούρτι Δορκάδος, μελι-
τζάνες Λαγκαδά, φασόλια Αρέθουσας, κεράσια Όσας, κάστανα Σοχού, ελιές τσουβαλάτες, λιου-
κάνικο Σοχού, σουτζουκάκια Λαγκαδά, ψάρια και λιπαριά Βόλβης.



S. THESSALONIKI

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wine of Thessaloniki, Wine of Epanomi, Wine of Macedonia

Specialties: Sardines of Mikoniona, Stavros, and Angelochori; shrimp; freshwater fish of Lake Volvi; zucchinis and tomatoes of Vasili-
ka; spinach of Agia Paraskevi; chestnuts and heather honey of Livadi; Angelochori salt; Pon-
tic traditional products; sparkling spring water of Souroti; lavender of Mesimeri

N. THESSALONIKI

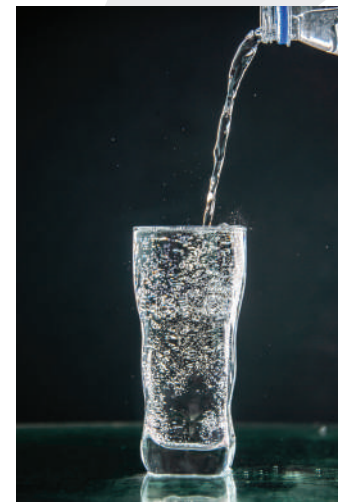
PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Vertiskos Hills Wine, Macedoni-
an Wine

Specialties: Dorkada yogurt, Lagadas egg-
plants, Arethousa beans, Ossa cherries, Sochos chestnuts, tsouvalates olives, Sochos sausag-
es, Lagadas soutzoukakia, Volvi fish and liparia



Τοπικά Προϊόντα Local Products



N. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Φασολιάκια με κορκότο: Το κορκότο είναι αποφλοιωμένο και σπασμένο σκληρό σιτάρι που χρησιμοποιείται στην ποντιακή κουζίνα. Μοιάζει με πλιγούρι με τη διαφορά όμως ότι δεν είναι βρασμένο. Τα φασολιάκια με κορκότο είναι ένα τοπικό, παραδοσιακό πιάτο. Τα φρέσκα φασολιάκια βράζονται μαζί με το κορκότο ώσπου να χυλώσουν και να αποκτήσουν πηλούσια, γεμάτη γεύση. Συνοδεύονται από σάλτσα με κρεμμύδι, φρέσκια ντομάτα και μαϊντανό. Σερβίρονται ζεστά, με ελαιόλαδο, και αποτελούν ελαφρύ, χορταστικό και υγιεινό πιάτο.

Κόκκινες πιπεριές με φέτα: Γευστικό μεζεδάκι, ιδανικό για ούζο ή τσίπουρο. Οι πιπεριές καθαρίζονται και γεμίζονται με μείγμα από φέτα, αυγό, ελαιόλαδο και μυρωδικά. Ψήνονται στο φούρνο ώσπου να μαλακώσουν, ενώ η ρίγανη και το πιπέρι δίνουν ξεχωριστό χαρακτήρα. Σερβίρονται ζεστές, συνοδεύοντας υπέροχα ούζο, κρασί ή τσίπουρο.

Κολοκυθάκια Βασιλικών γεμιστά: Ένα από τα πιο αγαπημένα παραδοσιακά ελληνικά φαγητά, με τα κολοκυθάκια από τα Βασιλικά να ξεχωρίζουν για τη γεύση του. Τα κολοκυθάκια γεμίζονται με κιμά, ρύζι, καρότο, κρεμμύδι και άνηθο ή/και δυόσμο, δημιουργώντας γέμιση πηλούσια και αρωματική. Βράζουν σε κατσαρόλα με νερό και ελαιόλαδο και συμπληρώνονται με βελούδινη σάλτσα αβγοθήμονο, που χαρίζει κρεμώδη υφή και δροσερή οξύτητα.

S. THESSALONIKI

Green beans with korkoto: Korkoto is dehusked, cracked hard wheat, used in Pontic cuisine. It resembles bulgur but is uncooked. Fresh green beans are boiled with korkoto until thick and creamy, enriched with onion, tomato, and parsley sauce. Served warm with olive oil, it is a light, hearty, and healthy dish.

Red peppers with feta: A savory meze, perfect with ouzo or tsipouro. The peppers are cleaned and stuffed with a mixture of feta, egg, olive oil, and herbs. Baked until tender, with oregano and pepper adding depth, they are served hot and pair wonderfully with local drinks.

Stuffed zucchinis of Vasilika: One of the region's most beloved dishes, showcasing the famous zucchinis of Vasilika. The zucchinis are filled with minced meat, rice, carrot, onion, dill, and mint, creating a rich and aromatic stuffing. Simmered with water and olive oil, the dish is completed with a silky avgolemono (egg-lemon) sauce, which gives it a creamy texture and refreshing acidity.

B. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Γεμιστό γριβάδι: Παραδοσιακό πιάτο της θιμναίας γαστρονομίας με πηλούσια γεύση και ξεχωριστό άρωμα. Το μεγάλο αυτό ψάρι γεμίζεται με ρύζι, κρεμμύδια, σταφίδες και μπαχαρικά, που του χαρίζουν γλυκώδη ισορροπία και αρωματικό χαρακτήρα. Ψήνεται στο φούρνο μαζί με δαφνόφυλλα και γίνεται μοναδικό. Το αποτέλεσμα είναι ένα εντυπωσιακό έδεσμα, ιδανικό για μεγάλα τραπέζια, που συνδυάζει την παραδοσιακή μακεδονίτικη κουζίνα με εκλεπτυσμένη γεύση.

Μελιτζάνες Λαγκαδά με ντομάτα και φέτα: Ένα γνωστό πιάτο της ελληνικής κουζίνας, που στο Λαγκαδά έχει ιδιαίτερη καπνιστή γεύση. Οι μελιτζάνες τηγανίζονται ελαφρά και στρώνονται σε ταψί, καλυμμένες με σάλτσα ντομάτας μαγειρεμένη με κρεμμύδι, σκόρδο, πελτέ και μυρωδικά. Η φέτα προσθέτει αλμυρή και κρεμώδη γεύση, ενώ το ψήσιμο στο φούρνο δένει όλα τα υλικά σε ένα σπουδαίο αποτέλεσμα. Στο τέλος, ο φρέσκος δυόσμος και ο μαϊντανός δίνουν δροσερή και αρωματική γεύση.

Τσιγκεροσαρμάδες: Παραδοσιακό μακεδονίτικο φαγητό με συκωταριά, ρύζι και βότανα, τυλιγμένα σε μπόλια και ψημένα στο φούρνο, γνωστό και ως «παπούδες». Η γέμιση ετοιμάζεται με σοταρισμένα κρεμμυδάκια, συκωταριά, ρύζι και φρέσκα μυρωδικά. Τυλιγμένα σε μικρά πακετάκια μπόλιας, ψήνονται ώσπου να ροδίσουν και στη συνέχεια περιχύνονται με κρέμα γιαουρτιού, που κάνει το πιάτο πηλούσιο.

N. THESSALONIKI

Stuffed carp: A traditional dish of lake gastronomy with rich flavor and unique aroma. The large fish is stuffed with rice, onions, raisins, and spices, creating a sweet-savory balance. Baked in the oven with bay leaves, it makes for an impressive dish, perfect for large gatherings, blending Macedonian tradition with refined taste.

Lagadas eggplants with tomato and feta: A well-known Greek dish, but in Lagadas it acquires a distinctive smoky flavor. The eggplants are lightly fried and layered in a baking dish with tomato sauce cooked with onion, garlic, paste, and herbs. Feta cheese adds a salty creaminess, while baking fuses the ingredients beautifully. Fresh mint and parsley on top give a refreshing finish.

Tsigderosarmades: A classic Macedonian specialty made with offal, rice, and herbs wrapped in caul fat and baked in the oven, also known as "papoudes." The filling of sautéed onions, offal, rice, and fresh herbs is wrapped into small parcels, baked until golden, and topped with a yogurt cream, resulting in a rich and hearty dish.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

Ν. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Πήρα τον δρόμο τον καλό

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 214 χιλόμετρα και διαρκεί περίπου 4.5 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή είναι βατή όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία, τον τοπικό πολιτισμό, τη φύση, την πεζοπορία, την ποδηλασία, την οικολογία και τις δραστηριότητες στην ύπαιθρο..

Σε μια μακρά διαδρομή περίπου 4,5 ωρών, από τις αλτικές του Αγγελοχωρίου μέχρι τη θάλασσα της Ασπροβάθτας και του Σταυρού, η περιοχή μας αποκαλύπτει το πολύχρωμο μωσαϊκό της και την άγνωστη για πολλούς εικόνα της. Μια πορεία που αγναντεύει τον θερμαϊκό, διασχίζει δάση, πεδιάδες και παραλίμνιους οικισμούς για να καταλήξει στη θάλασσα του Στρυμονικού κόλπου. Ιδανική διαδρομή για κάθε εποχή, είναι ένας ύμνος στην ποιότητα και στην αυθεντικότητα της ενδοχώρας και μια υπόκληση στη πολυπολιτισμικότητα και στις τοπικές γεύσεις και παραδόσεις.

Στην αφετηρία, η Μηχανιώνα είναι το κέντρο εμπορίας αλιευμάτων της βόρειας Ελλάδας. Στην Επανομή και τη Σουρωτή, το τοπίο αλλιάζει: αμπέλια απλώνονται παντού και τα τοπικά οινοποιεία φριντίζουν να γεμίζουν τα ποτήρια με απόλαυση. Η Μονή του Αγίου Ιωάννου στη Σουρωτή είναι τόπος αιωνής και προσευχής, ενώ στις πηγαίες του Χορτιάτη, στα Πετροκέρασα και το Λιβάδι, κυριαρχεί η δροσιά από τις οξιές, τις καστανιές, τις δρύες και τα πεύκα.

S. THESSALONIKI I Took the Good Road

The route covers a total of 214 kilometers and lasts about 4.5 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may travel it in parts or split it across different days. It is accessible year-round and designed for those interested in gastronomy, local culture, nature, hiking, cycling, ecology, and outdoor activities.

This long journey, from the salt pans of Angelochori to the sea of Asprovalta and Stavros, unfolds like a colorful mosaic and reveals a lesser-known side of the region. Over 4.5 hours, the route gazes across the Thermaic Gulf, crosses forests, plains, and lakeside villages, before reaching the coastline of the Strymonic Gulf. Ideal in every season, it is a hymn to the quality and authenticity of the hinterland and a tribute to multicultural traditions and local flavors.

At its starting point, Mikoniona is the center of northern Greece's fish trade. In Epanomi and Souroti, the scenery changes: vineyards stretch across the landscape and local wineries fill glasses with delight. The Monastery of Saint John in Souroti offers a place of silence and prayer, while on the slopes of Chortiatis, villages like Petrokerasa and Livadi breathe freshness through their beech, chestnut, oak, and pine forests. At the table, the land contributes generously, paired with local meats and cheeses. In winter, pork with quinces and plums or with Livadi chestnuts brings warmth, while in summer, stuffed zucchini of Vasilika, green beans with cracked wheat (korkoto), and red peppers with feta enrich the seasonal menu. In



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

the highlands, local cheeses complement dishes like pork with sun-dried tomato and batzos cheese, adding depth of flavor. In the lakeside areas, specialties include fried or stuffed carp, cyprinus with walnut sauce, while by the sea, grilled sardines, steamed mussels, mussel pilaf, and shrimp enchant every seafood lover. Pontic recipes such as perek, syron, and ivristo bring stories and flavors of refugee memory to life.

In Neoi Epivates, the custom of Kosi keeps alive the flame of refugee tradition: the winner of the final contest receives the "kokala" — a prize of tsipouro and garlic. Renowned food festivals include the sardine festivals of Angelochori, Mikoniona, and Stavros, as well as the chestnut festival in Livadi.

Local products worth buying from village shops include zucchinis and tomatoes from Vasilika, heather honey from Livadi, sparkling water from Souroti, and lavender from Mesimeri. For accommodation, there are numerous welcoming guesthouses, hotels, and lodges available year-round.



Στους Νέους Επιβάτες, το έθιμο του Κοσί διατηρεί ζωντανή τη φλόγα της προσφυγικής μνήμης, με τον νικητή του τελευταίου αγωνίσματος να κερδίζει την «κοκάλα», δηλαδή τσίπουρο και σκόρδα, ως έπαθλο, ενώ γνωστές γιορτές γαστρονομίας είναι αυτές της σαρδέλας στο Αγγελοχώρι, τη Μηχανιώνα και το Σταυρό καθώς και η γιορτή κάστανου στο Λιβάδι.

Εξαιρετικά προϊόντα μπορείτε να αγοράσετε από τοπικά καταστήματα: ντομάτες και κολοκύθια από τα Βασιλικά, μέλι ρεϊκιού από το Λιβάδι, ανθρακούχο νερό από τη Σουρωτή, λεβάντα από το Μεσημέρι. Για την διαμονή σας υπάρχουν πολλές επιλογές φιλόξενων καταλυμάτων, ξενοδοχείων και ξενώνων όλες τις εποχές.



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)

📍 ΝΟΤΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ (214 χλμ – 270 λεπτά)

> Θεσσαλονίκη > Αγγελιοχώρι > Μηχανιώνα > Επανομή > Άγιος Αντώνιος > Σουρωτή > Περιστέρá > Ζαγκλιβέρι > Αδάμ > Λιβάδι > Πετροκέρασα > Απολλωνία > Ασπροβάλτα

📍 SOUTH THESSALONIKI (214 km – 270 min)

> Thessaloniki > Aggelochori > Michaniona > Epanomi > Agios Antonios > Souroti > Peristera > Zagliv-eri > Adam > Livadi > Petrokerasa > Apollonia > Asprovalta



Δέλτα Αξιού
Delta Axiou (river)



Οικισμός
Village



Αμπελώνες
Vineyards



Μοναστήρια - Ιερές Μονές
Monasteries & Holy Convents



Αλάτι
Salt



Οίνος
Wine



Καλύβες μυδιοκαλλιεργητών
Mussel Farmers' Huts



Μύδια
Mussels



Κολύμπι
Swimming



Λίμνες
Lakes



Γαρίδες
Shrimps



Δάσος
Forest



Σκουμπρί
Mackerel

Νότια Θεσσαλονίκη

Πήρα τον δρόμο τον καλό

South Thessaloniki

I Took the Good Road

THESSALONIKI

Β. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Απ' τα ψηλά στα χαμηλά

ΣΗ διαδρομή έχει συνολικό μήκος 181 χιλιόμετρα και διαρκεί περίπου 3,5 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσυκλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημερά. Η διαδρομή προτείνεται γιατί είναι εύκολη και βαθιά όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία, τον πολιτισμό, τη φύση, το περιβάλλον και δραστηριότητες στην ύπαιθρο.

Σε μια διαδρομή 3,5 ωρών, από τη Θεσσαλονίκη μέχρι την Αρέθουσα, μέσα από τον Λαγκαδά, τον Βερτίσκο, τον Σοχό και τα Άνω Βρασνά η ενδοχώρα αποκαλύπτει το πιο ασυνήθιστο και αυθεντικό της πρόσωπο: σπάνια τοπία, παραδοσιακοί οικισμοί, λίμνες, κάστρα, πολιτισμοί, πιάτα και γεύσεις που κλείνουν μέσα τους όλα τα μυστικά του τόπου. Παντού ταβέρνες, εστιατόρια και καφενεία για να καθίσετε, καθώς και πολυά καταλύματα και ξενώνες για να κοιμηθείτε.

Η λίμνη Βόλβη, οικολογικό και πολιτισμικό παλίμψηστο, καθρεφτίζει τις γύρω κορφές και όλες τις εποχές. Στο πέρασμα από τα Μακεδονικά Τέμνη και τη Ρεντίνα, συναντάμε το κάστρο που κρύβει μνήμες αιώνων, ενώ η Νυμφόπετρα μας αποκαλύπτει απολιθωμένα ίχνη και μαρτυρίες ενός απευδούς γεωλογικού παρελθόντος. Η ζωή στον Βερτίσκο, την Όσσα, τη Δορκάδα και τον Σοχό, κυλά ήρεμα, με ρυθμούς που υπογορεύει η φύση και η σοφία των ανθρώπων.

Η γαστρονομία εδώ έχει την ομορφιά των εποχών και το μεράκι του ατόφιου. Τα σαραγλί, ρολά με καρύδι και φύλλο βουτηγμένα σε σιρόπι, είναι από τα πιο φημισμένα γλυκά της Βόρειας Ελλάδας, ενώ το γιαούρτι από τη Δορκάδα σερβιρι-

Ν. THESSALONIKI

From the Heights to the Lowlands

Ohe route covers a total of 181 kilometers and lasts about 3.5 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may travel it in parts or split it across different days. It is accessible all year round and ideal for those interested in gastronomy, culture, nature, the environment, and outdoor activities.

This 3.5-hour journey, from Thessaloniki to Arethousa via Lagadas, Vertiskos, Sochos, and Ano Vrasna, reveals the most authentic and unusual face of the hinterland: rare landscapes, traditional villages, lakes, castles, civilizations, dishes, and flavors that encapsulate the region's secrets. Along the way, taverns, restaurants, and cafés invite you to stop, while numerous guesthouses and lodgings offer rest and hospitality.

Lake Volvi, an ecological and cultural palimpsest, mirrors the surrounding peaks in every season. Passing through the Macedonian Tempi and Rentina, the castle recalls centuries of history, while Nymfopetra reveals fossilized traces of a geological past. Life in Vertiskos, Ossa, Dorkada, and Sochos flows quietly, guided by the rhythm of nature and the wisdom of its people.

Local gastronomy reflects the beauty of the seasons and the authenticity of tradition. Saragli, walnut-filled rolls soaked in syrup, are among northern Greece's most famous sweets, while Dorkada yogurt with honey and Sochos



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)

σμένο με μέλι και καρύδια Σοχού αποτελεί ένα μοναδικό επιδόρπιο. Η τσιρονόπιτα, πίτα με παστά ψάρια και ηράσα, αποδεικνύει ότι η γεύση δεν έχει όρια. Ξεχωριστές συνταγές με τοπικά προϊόντα αποτελούν οι μελιτζάνες Λαγκαδά με ντομάτα, τυρί φέτα και τα φασόλια Αρέθουσας με λουκάνικο Σοχού, όπως και οι τζιγεροσαρμάδες και το μαντί. Στον Σοχό, το φθινόπωρο, ο αέρας μοσχοβολά κάστανο και μυρίζει πανηγύρια: καστανόσουπα ή χοιρινό με κάστανα. Και φυσικά, τα χειροποίητα σουτζουκάκια Λαγκαδά και τα λουκάνικα του Σοχού, με σκόρδο και πιπέρι, δίνουν άρωμα και νοστιμιά σε κάθε τραπέζι.

Τα προϊόντα της περιοχής, όπως κεράσια Όσσας, ελιές τσουβαλάτες και «λιμναίες λιπαριές» από τη Βόλβη, λένε τη γαστρονομική αλήθεια του τόπου, ενώ ο τοπικός οίνος από τις Πηγαίες Βερτίσκου με έντονο άρωμα και νότες φρούτων του δάσους, συνοδεύει τις όμορφες παρέες. Όλα αυτά μπορείτε να τα βρείτε στα τοπικά καταστήματα. Και όταν έρθει η ώρα της διασκέδασης, το καρναβάλι του Σοχού θυμίζει πως η παράδοση πάντα παραμένει ζωντανή, σε μια γιορτή, με μουσική, χορό και άφθονο κρασί.

Στη διαδρομή αυτή, η πιο κοντινή γειτονιά της Θεσσαλονίκης συστήνεται αλλιώς: αγροτική, πολυπολιτισμική, ευρηματική και βαθιά γαστρονομική, και μας καλέ να επιστρέψουμε ξανά και ξανά μόνοι ή με την παρέα μας.

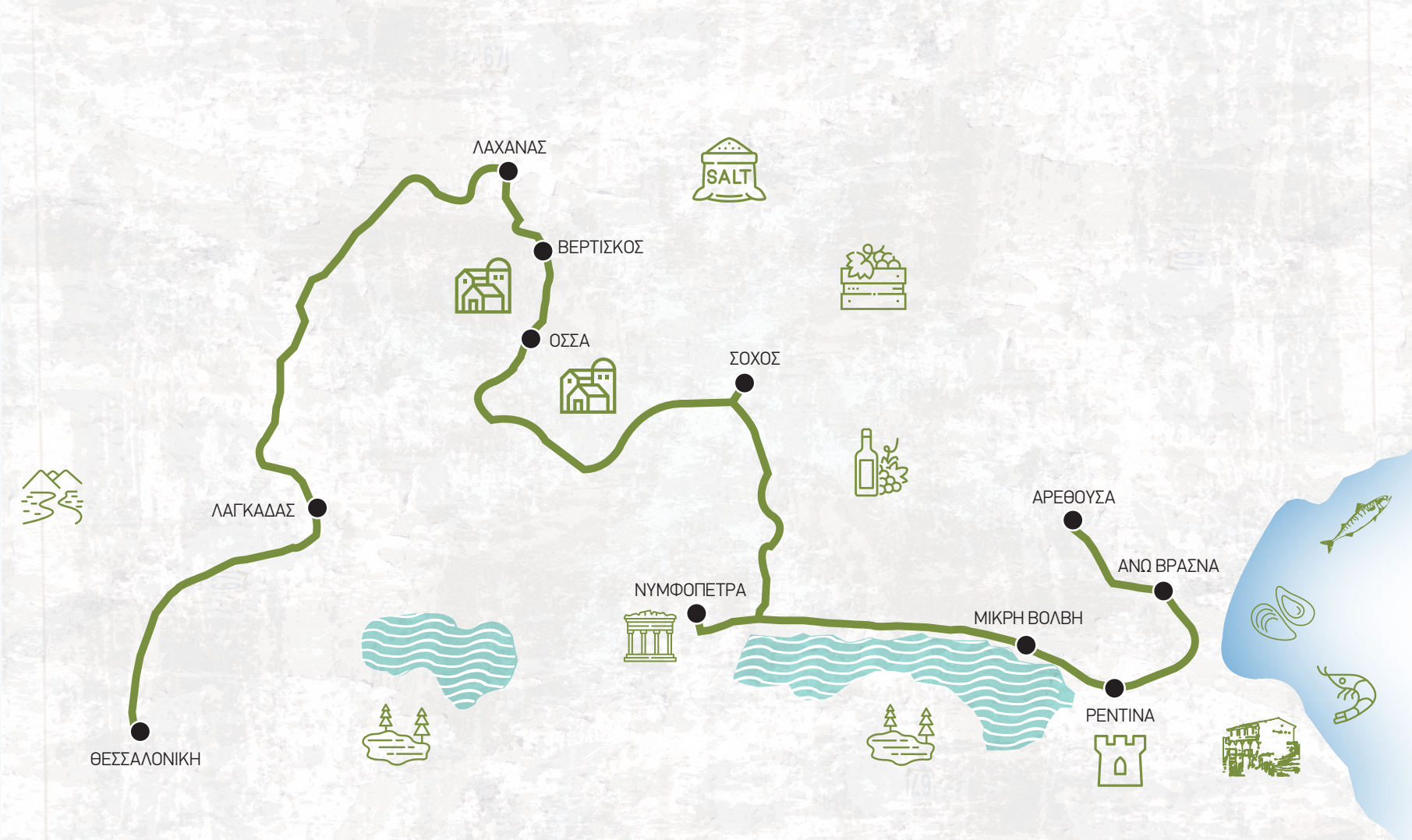


walnuts is a unique dessert. Tsiropita, a pie with salted fish and leeks, proves that taste knows no limits. Distinctive recipes feature Lagadas eggplants with tomato and feta, Arethousa beans with Sochos sausage, as well as tsigerosarmades and manti. In autumn, Sochos fills the air with the scent of chestnuts and festivals, offering chestnut soup or pork with chestnuts. Handmade Lagadas soutzoukakia and Sochos sausages with garlic and pepper add aroma and flavor to every table.

Local products such as Ossa cherries, Volvi olives (tsouvalates) and lake "liparies" fish, reflect the region's culinary identity, while wine from the slopes of Vertiskos, with its intense aromas and forest fruit notes, pairs beautifully with convivial gatherings. All of these can be found in local shops. And when it's time for celebration, the Sochos Carnival reminds everyone that tradition is alive—through music, dance, and plentiful wine.

This route reveals Thessaloniki's closest countryside in a new light: agricultural, multicultural, inventive, deeply gastronomic—and always inviting you to return, alone or with friends.





THESSALONIKI

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΟΤΔ ΔΗΜΩΝ ΛΑΓΚΑΔΑ, ΒΟΛΒΗΣ ΚΑΙ ΤΜΗΜΑΤΩΝ ΤΩΝ ΔΗΜΩΝ ΩΡΑΙΟΚΑΣΤΡΟΥ, ΘΕΡΜΗΣ, ΘΕΡΜΑΪΚΟΥ, ΠΥΛΑΙΑΣ- ΧΟΡΤΙΑΤΗ & ΔΕΛΤΑ)

ΒΟΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ (181 χλμ - 210 λεπτά)

> Θεσσαλονίκη > Λαγκαδάς > Δόρκας > Λευκοχώρι > Ξυλόπολη > Λαχανάς > Βερτίσκος > Όσσα > Σοχός > Νυμφόπετρα > Μικρή Βόλβη > Ρεντίνα > Άνω Βρασνά > Αρέθουσα

NORTH THESSALONIKI (181 km - 210 min)

> Thessaloniki > Lagadas > Dorkas > Lefkochori > Xylopoli > Lachanas > Vertiskos > Ossa > Sochos > Nymfopetra > Mikri Volvi > Rentina > Ano Vrasna > Arethousa



Δέλτα Αξιού
Delta Axiou (river)



Οικισμός
Village



Κάστρο
Castle



Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites



Αλάτι
Salt



Σκουμπρί
Mackerel



Καλύβες μυδιοκαθλιεργητών
Mussel Farmers' Huts



Μύδια
Mussels



Αμπελώνες
Vineyards



Λίμνη
Lake



Γαρίδες
Shrimps



Οίνος
Wine

Βόρεια Θεσσαλονίκη

Απ' τα ψηλά στα χαμηλά

North Thessaloniki

From the Heights
to the Lowlands

Τοπικά Προϊόντα Local Products

-  Τυροκομικά
Dairy Products
-  Αλάτι
Salt
-  Γαρίδες
Shrimps
-  Σκουμπρί
Mackerel
-  Αμπελώνες
Vineyards
-  Οίνος
Wine
-  Κάστανα
Chestnuts
-  Κεράσια
Cherries
-  Γαϊούρτι
Yoghurt
-  Τσίπουρο
Tsipouro
-  Ρύζι
Rice
-  Σουπιές
Cuttlefish
-  Μύδια
Mussels



ΧΑΛΑΣΤΡΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Θεσσαλονίκης, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Μύδια, Σκουμπρί, Σουπιές, Γαρίδες, Αυγοτάραχο, Ψάρια και θαλασσινά, Τραχανάς, Χυλοπίτες, Ρύζι, Κρασί, Τσίπουρο.

ΜΑΛΓΑΡΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Θεσσαλονίκης, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Ρύζι Νέων Μαηγάρων, Μύδια, Σκουμπρί, Σουπιές, Γαρίδες, Ψάρια και άλλα θαλασσινά, Κρασί, Τσίπουρο.



CHALASTRA - THESSALONIKI

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wines of Thessaloniki, Macedonian Wines

Specialties: Mussels, mackerel, cuttlefish, shrimp, bottarga, fish and seafood, trahanas, hilopites, rice, wine, tsipouro

MALGARA - THESSALONIKI

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia)

PGI Products: Wines of Thessaloniki, Wines of Macedonia

Specialties: Rice of Nea Malgara, Mussels, Mackerel, Cuttlefish, Shrimp, Fish & Seafood, Wine, Tsipouro.



Τοπικά Προϊόντα Local Products



Τοπικές
Σύνταγές
Local
Recipes



ΧΑΛΑΣΤΡΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Μανέστρα με μύδια Χαλάστρας, ντομάτα και φέτα: Θαλασσινό φαγητό με έντονο άρωμα και πλούσια γεύση. Τα φρέσκα μύδια μαγειρεύονται με κριθαράκι, ντομάτα, κρεμμύδι και σκόρδο, ενώ το ούζο και το μπαχάρι χαρίζουν ιδιαίτερο χαρακτήρα. Αφού ψηθεί προστίθεται πικάντικη φέτα, και τρώγεται ζεστή, με φρεσκοτριμμένο πιπέρι, καλή παρέα και καλό κρασί ή τσίπουρο.



Κόκορας με τραχανά: Μερακλίδικο πιάτο, που συνδυάζει γεύσεις και μνήμες που ήλθαν από μακριά. Η γέμιση περιέχει τραχανά, σουκωτάκια, δαμάσκηνα, σταφίδες και κανέλα. Ο κόκορας γεμίζεται και ψήνεται αργά στη γάστρα ώσπου να γίνει τρυφερός. Ένα πιάτο μοναδικό που ταιριάζει και θυμίζει μεγάλα οικογενειακά τραπέζια.



Λαχανοσαρμάδες: Πιάτο πλούσιο σε γεύση και άρωμα. Τα φύλλα λάχανου βράζονται για να μαλακώσουν και γεμίζονται με ρύζι, καρότο, πράσο, φρέσκα κρεμμυδάκια και μυρωδικά όπως άνηθος, μαϊντανός και δυόσμος. Σιγομαγειρεύονται με ελαιόλαδο και σερβίρονται είτε σκέτοι με λεμόνι, είτε με βελούδινη σάλτσα αυγοθήμονου, που απογειώνει το πιάτο με δροσερή οξύτητα και κρεμώδη υφή.

CHALASTRA THESSALONIKI

Orzo with Chalastra mussels, tomato, and feta: A seafood dish with intense aromas and rich flavor. Fresh mussels are cooked with orzo, tomato, onion, and garlic, while ouzo and allspice give it a distinctive character. Topped with spicy feta, it is best enjoyed hot, with freshly ground pepper, good company, and a glass of wine or tsipouro.

Rooster with trahanas: A hearty dish that carries flavors and memories from afar. The stuffing includes trahanas, giblets, prunes, raisins, and cinnamon. The rooster is filled and slow-baked in a clay pot until tender. A unique recipe reminiscent of large family feasts.

Cabbage rolls (Lachanodolmades): A dish rich in flavor and aroma. Cabbage leaves are boiled until soft and filled with rice, carrot, leek, spring onion, and herbs like dill, parsley, and mint. They are simmered in olive oil and served either plain with lemon or with a velvety egg-lemon sauce, which elevates the dish with fresh acidity and creamy texture.

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΝΟΜΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Α.Ε.
- ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ (ΧΑΛΚΗΔΟΝΟΣ, ΔΕΛΤΑ)

ΜΑΛΓΑΡΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Πιλάφι με ρύζι Νέων Μαλγάρων και μύδια Χαλάστρας: Πιάτο με θαλασσινή αύρα και νοστιμιά. Τα μύδια αχνίζονται και με τον ζωμό τους αρωματίζουν το ρύζι και χαρίζει πλούσια γεύση. Σοταρισμένο κρεμμύδι, ελαιόλαδο, άνηθος και λεμόνι ολοκληρώνουν το πιάτο, προσφέροντας φρεσκάδα και ισορροπία. Το αποτέλεσμα είναι ένα πιλάφι γεμάτο αρώματα θάλασσας και μεσογειακής κουζίνας, ιδανικό για νηστίσιμο τραπέζι ή για παρέα με ούζο, τσίπουρο και λευκό κρασί.

Πιλάφι με ρύζι Νέων Μαλγάρων και χαψία: Μερακλίδικη συνταγή των παραθαλάσσιων περιοχών με χρήση χαψία, δηλαδή φρέσκου μικρού γαύρου που προστίθεται στο πιλάφι όταν το ρύζι μισοβράσει για να κρατήσει τη γεύση της θάλασσας. Το πιάτο αρωματίζεται με κρεμμύδι, μαϊντανό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σερβίρεται ζεστό και συνοδεύει υπέροχα, τσίπουρο ή λευκό κρασί.

Σουπιές με πατάτες και ελιές: Ξεχωριστή παραδοσιακή συνταγή με θαλασσινό χαρακτήρα φτιαγμένη στο πήλινο. Οι σουπιές ψήνονται αργά με πατάτες, πράσινες ελιές και αρωματικά, σκεπασμένες με ζυμάρι που σκεπάζει όλα τα αρώματα και τις γεύσεις μέσα στο πήλινο. Το κόκκινο πιπέρι και τα γαρύφαλλα δίνουν πικάντικες νότες, ενώ το ελαιόλαδο και το ξύδι συμπληρώνουν την γευστική ισορροπία.

MALGARA THESSALONIKI

Pilaf with Nea Malgara rice and Chalastra mussels: A dish full of maritime aroma and flavor. The mussels are steamed, and their broth infuses the rice with richness. Sautéed onion, olive oil, dill, and lemon complete the dish, adding freshness and balance. The result is a pilaf brimming with the scents of the sea and Mediterranean cuisine—perfect for a Lenten table or paired with ouzo, tsipouro, or white wine.

Pilaf with Nea Malgara rice and anchovies (hapsia): A rustic coastal recipe using fresh anchovies, added when the rice is half-cooked so the fish retains its sea flavor. Aromatized with onion, parsley, and freshly ground pepper, this dish is served hot and pairs wonderfully with tsipouro or white wine.

Cuttlefish with potatoes and olives: A unique traditional recipe with a strong maritime character, cooked in a clay pot. The cuttlefish simmer slowly with potatoes, green olives, and herbs, sealed under a dough crust that locks in all the aromas and flavors. Red pepper and cloves add spicy notes, while olive oil and vinegar balance the flavors, creating a dish of exceptional depth.





Γαστρονομικές
Διαδρομές
Gastronomy
Routes



ΧΑΛΑΣΤΡΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ένα τραγούδι δρόμος

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 147 χιλιομέτρα και διαρκεί περίπου 3 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή προτείνεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη γαστρονομία, τον πολιτισμό, τη φύση, τον περίπατο, το ποδήλατο, την παρατήρηση πουλιών και άλλες τις δραστηριότητες στην ύπαιθρο και στο νερό.

Στο βόρειο τόξο του Δέλτα του Αξιού, εκεί όπου τα νερά του ποταμού πασχίζουν να συναντήσουν τη θάλασσα, αρχίζει μια διαδρομή περίπου 3 ωρών, γεμάτη εικόνες, μνήμες και γεύσεις. Ξεκινώντας και καταλήγοντας στη Θεσσαλονίκη, η διαδρομή περνά από το Καλοχώρι και τη μοναδική λιμνοθάλασσα, την Αγχίαλο, τη Νέα Μεσημβρία, τον Άγιο Αθανάσιο, τη Γέφυρα, το Πρόχωμα, το Ανατολικό και καταλήγει στη Χαλάστρα. Εδώ η φύση είναι στα καλύτερά της. Το Δέλτα Αξιού, ένας από τους σημαντικότερους υγροβι-

CHALASTRA THESSALONIKI

A Road Like a Song

The route covers 147 kilometers and lasts about 3 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may travel it in parts or split it across days. It is recommended all year round and is designed for travelers interested in gastronomy, culture, nature, walking, cycling, birdwatching, and outdoor or water activities.

On the northern arc of the Axios Delta, where the river waters strive to meet the sea, begins a 3-hour journey full of images, memories, and flavors. Starting and ending in Thessaloniki, the route passes through Kalochori and its unique lagoon, Anchialos, Nea Mesimvria, Agios Athanasios, Gefyra, Prochoma, Anatoliko, and ends at Chalastra.

Here, nature is at its finest. The Axios Delta, one of the most important wetlands of the Mediterranean, offers unique landscapes where colorful visitors—storks, herons, flamingos,



ότοπους της Μεσογείου, χαρίζει μοναδικά τοπία και τα νερά του υποδέχονται όλο το χρόνο πολύχρωμους επισκέπτες, πελαργούς, ερωδιούς, φλαμίνγκο και χιλιάδες άλλα αποδημητικά πουλιά. Έναν παράδεισο για κάθε οικοπεριηγητή και λάτρη των εναλλακτικών μορφών τουρισμού. Στο καλοχώρι ο «Κόκκινος Δρόμος» είναι μια από τις πιο όμορφες και δημοφιλείς διαδρομές πεζοπορίας, ποδηλασίας και παρατήρησης πουλιών στη Ελλάδα, στη Χαλάστρα, οι καλύβες των μυδοκαλλιεργητών η μια δίπλα στην άλλη σαν βαγόνια τρένου, φιλοξενούν έναν τρόπο ζωής άρρηκτα δεμένο με το νερό και τη θάλασσα.

Η πολιτιστική ταυτότητα της περιοχής σφραγίζεται από σημαντικούς αρχαιολογικούς χώρους, όπως η αρχαία Σίνδος, ο Άγιος Αθανάσιος, η Χαλκιδώνα και το Πρόχωμα, αλλά και από μνημεία, μάρτυρες της ιστορίας και της προσφυγιάς, όπως ο επιτάφιος στον Ι.Ν. Κοιμήσεως της Θεοτόκου στη Σίνδο. Ιδιαίτερη θέση κατέχουν οι τοπικές παραδόσεις, όπως οι ιηποδρομίες στο Ανατολικό.

Η γαστρονομία γίνεται ένα με φύση και με τα μύδια να πρωταγωνιστούν: μυδοπίλαφο, μανέστρα με μύδια, ντομάτα και φέτα, μύδια ανχιστά με τρίμμα αυγοτάραχου. Και ακόμη, προϊόντα όπως τραχανάς, κυλοπίτες, ρύζι, σκουμπρί, σουπιές, γαρίδες και αλάτι ολοκληρώνουν τη γευστική παλέτα, με συνταγές όπως κοτόπουλο ή κόκορας με κυλοπίτες ή τραχανά, λαχανοσαρμάδες και σαρμαδόκια με αμπελόφυλλα. Στις πλαγιές γύρω από τη Νέα Μεσημβρία και την Αγχίαλο, οι αμπελώνες έχουν ρίζες που φτάνουν ως τους πρώτους πρόσφυγες, που έφεραν κληματαβεργες και μνήμες, καλλιεργώντας τη γη και τη νοσταλγία μαζί. Σήμερα, καζάνια τσίπουρου και βαρέλια με κρασιά ωριμάζουν γεύσεις και αρώματα, διατηρώντας τέχνες και πρακτικές αιώνων. Ξακουστή είναι η «γιορτή κρασιού της Αγχιάλου» που κρατά από το 1955 μέχρι σήμερα. Κάθε στάση αυτής της διαδρομής και μια πρόσκληση απολαύσετε, με κάθε τρόπο τη δωρική φιλοξενία ενός σπάνιου και ευλογημένου τόπου.

and thousands of other migratory birds—arrive throughout the year. It is a paradise for ecotourists and lovers of alternative forms of travel. In Kalochori, the “Red Road” is one of Greece’s most beautiful and popular trails for hiking, cycling, and birdwatching, while in Chalastra, the mussel farmers’ huts, lined up like train wagons, tell the story of a life inseparably bound to water and the sea.

The cultural identity of the region is sealed by significant archaeological sites, such as ancient Sindos, Agios Athanasios, Chalkidona, and Prochoma, along with monuments that bear witness to history and refugee memory, such as the epitaph at the Church of the Dormition in Sindos. Local traditions also play their part, with the horse races in Anatoliko being a highlight.

Gastronomy here blends seamlessly with nature, with mussels taking center stage: mussel pilaf, orzo with mussels, tomato and feta, mussels steamed with bottarga crumbs. Equally important are products such as trahanas, hilopites, rice, mackerel, cuttlefish, shrimp, and salt, which enrich the culinary palette with dishes like chicken or rooster with pasta or trahanas, stuffed cabbage leaves, and small vine-leaf rolls. Around Nea Mesimvria and Anchialos, vineyards date back to the first refugees, who brought with them vine cuttings and memories, cultivating land and nostalgia together. Today, distilleries and barrels of wine mature flavors and aromas, preserving age-old practices. The Wine Festival of Anchialos, celebrated since 1955, remains a beloved tradition.

Every stop along this route is an invitation to enjoy, in every sense, the simple yet generous hospitality of a rare and blessed land.

Γαστρονομικές
Διαδρομές
Gastronomy
Routes





THESSALONIKI

ΧΑΛΑΣΤΡΑ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ (147 χλμ - 180 λεπτά)
> Θεσσαλονίκη > Καλοχώρι > Σίνδος > Αγχίαλος > Νέα Μεσημβρία > Άγιος Αθανάσιος
> Γέφυρα > Πρόχωμα > Ανατολικό > Χαλάστρα > Καλύβες μυδιοκαθλιεργητών > Θεσσαλονίκη

CHALASTRA - THESSALONIKI (147 km – 180 min)
> Thessaloniki > Kalochoiri > Sindos > Anchialos > Nea Mesimvria > Agios Athanasios > Gefyra
> Prochoma > Anatoliko > Halastra > Kalyves (mussel farms) > Thessaloniki

 Δέλτα Αξιού Delta Axiou (river)	 Αλάτι Salt	 Αμπελώνες Vineyards
 Αρχαιολογικοί Χώροι Archaeological Sites	 Μύδια Mussels	 Οίνος Wine
 Καλύβες μυδιοκαθλιεργητών Mussel Farmers' Huts	 Γαρίδες Shrimps	 Τυροκομικά Dairy Products
 Μουσεία Museums	 Σκουμπρί Mackerel	 Ρύζι Rice

Χαλάστρα - Θεσσαλονίκη
Ένα τραγούδι δρόμος

Chalastra - Thessaloniki
A Road Like a Song

Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΜΑΛΓΑΡΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Ταξίδι αθαργινό

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 103 χιλιόμετρα και διαρκεί περίπου 2 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Η διαδρομή είναι εύκολη προσβάσιμη όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη περιήγηση, τον τοπικό πολιτισμό, το περιβάλλον, τις δραστηριότητες στη φύση (πεζοπορία, ποδηλασία, παρατήρηση).

Μια διαδρομή περίπου 2 ώρες, ξεκινά με μοναδικές εικόνες γύρω από το υδάτινο στοιχείο του Αξιού, περνώντας από τα Κουφάλια και τη Χαλκηδόνα. Είναι μια πορεία χαλαρή, όμορφη και κατάλληλη για κάθε εποχή, που αποκαλύπτει την υγρή, εύφορη και ενδιαφέρουσα πηλευρά της Θεσσαλονίκης.

Το Δέλτα του Αξιού, ένας από τους σημαντικότερους υγροβιότοπους της Ευρώπης, χαρίζει εικόνες σπάνιας φυσικής ομορφιάς και αρμονίας, με ερωδιούς και φλαμίνγκο, αλκυόνες, καλαμιώνες και έναν ορίζοντα που δύσκολα βρίσκει ταίρι και ένα ηλιοβασίλεμα, σπάνιο στην υπόλοιπη Ελλάδα. Ο καλύτερος τρόπος για να το απολαύσετε είναι με τα πόδια ή με ποδήλατο.

Στα Κύμينا, το τόξο μιας ρωμαϊκής γέφυρας θυμίζει πως εδώ ο χρόνος κυλά όπως το νερό, ήρεμα και αδιάκοπα. Στη Χαλκηδόνα, το νεκροταφείο των Βογομίλων μαρτυρά την ταυτότητα των ανθρώπων του Μεσαίωνα, ενώ στα Κουφάλια και το Βαλτοχώρι, τα αρχαία κατάλοιπα και τα οθωμανικά κονάκια στέκουν βουβρά, σαν να αφου-

MALGARA THESSALONIKI

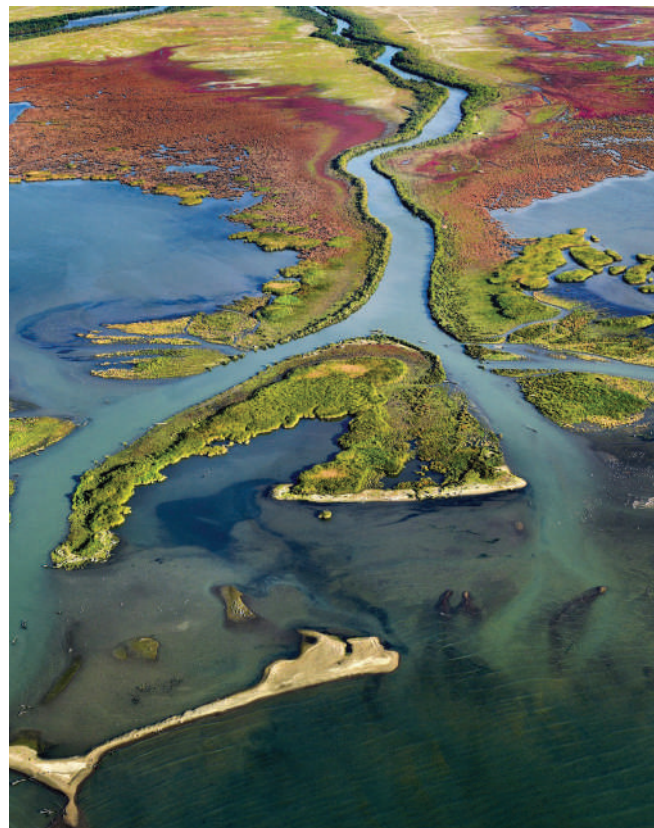
A faraway journey

The route covers 103 kilometers and takes about 2 hours by car or motorcycle, without stops. It is easily accessible all year round and is ideal for visitors interested in sightseeing, local culture, the environment, and outdoor activities such as hiking, cycling, and birdwatching.

This 2-hour itinerary begins with striking images around the waters of the Axios, passing through Koufalia and Chalkidona. It is a relaxed and beautiful journey, suitable for every season, revealing the fertile, watery, and captivating side of Thessaloniki's countryside.

The Axios Delta, one of Europe's most important wetlands, offers scenes of rare natural beauty and harmony: herons and flamingos, salt flats, reed beds, endless horizons, and sunsets unmatched elsewhere in Greece. The best way to experience it is on foot or by bicycle.

In Kymina, the arch of a Roman bridge reminds us how time flows here—calm and unbroken, like the river. In Chalkidona, the Bogomil cemetery reveals the identity of medieval communities, while in Koufalia and Valtochori, ancient remains and Ottoman mansions stand silent, as if listening to the sounds of the flooded plain. Local gastronomy is inseparable from the river, the lagoon, and the people, with rice as the area's great treasure. Beans with rice and pickled cabbage, served alone or paired with mackerel



γκράζονται τους ήχους του λιμναίου κάμπου.

Η γαστρονομία της περιοχής είναι αναπόσπαστο μέρος του ποταμού, της λιμνοθάλασσας και των ανθρώπων, με το ρύζι να αποτελεί τον μεγάλο θησαυρό. Τα φασόλια με ρύζι και τουρσί λάχανο, μόνα τους ή μαζί με σκουμπρί και μύδια, είναι πιάτα καθημερινά που φέρνουν τη θάλασσα μέσα στον κάμπο.

Τα σκουμπριά ντολμάδες και οι τηγανιτές σουπιές, είναι μεζέδες σπάνιοι όλο νοστιμιά, ιδανικοί για ούζο, τσίπουρο ή κρασί της Αγχιάλου και της Νέας Μεσημβρίας. Στα Νέα Μάλγαρα, το ρύζι παράγεται σε μεγάλες ποσότητες, ενώ το αλάτι, τα μύδια, οι γαρίδες και τα ψάρια του Θερμαϊκού ολοκληρώνουν το θαλασσινό πανέρι που μοιάζει ταπεινό, αλλά κρύβει σπάνια ποιότητα και γεύση.

Εδώ είναι όλα στη θέση τους, μετρημένα και φτιαγμένα με την αλήθεια και το μόχθο των ανθρώπων και το περίσσειμα της προσπάθειάς τους, να «δαμάσουν» το νερό και να κάνουν γόνιμο τον πλημμυρισμένο κάμπο. Οι πολλές ταβέρνες, τα εστιατόρια, οι ξενώνες και τα καταλύματα, δίνουν την ευκαιρία στον επισκέπτη να περάσει αξέχαστα.



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

and mussels, bring the sea into the heart of the plain. Stuffed mackerel rolls and fried cuttlefish are rare and flavorful delicacies, ideal with ouzo, tsipouro, or wine from Anchialos and Nea Mesimvria. In Nea Malaria, rice is produced in abundance, while salt, mussels, shrimp, and fish from the Thermaic Gulf complete a basket of seafood that may appear humble, yet hides exceptional quality and taste.

Here, everything is in its rightful place—shaped by the honesty and hard work of the people, and their efforts to “tame” the water and make the flooded plain fertile. Numerous tavernas, restaurants, guesthouses, and accommodations ensure that every visitor enjoys a memorable stay.





THESSALONIKI

ΜΑΛΓΑΡΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ (181 χλμ - 210 λεπτά)
> Θεσσαλονίκη > Αγχιάλος > Νέα Μεσημβρία > Κουφάλια > Χαλκηδόνα > Βαλτοχώρι > Κύμινα
> Νέα Μάλγαρα > Θεσσαλονίκη

MALGARA THESSALONIKI (181 km – 210 min)
> Thessaloniki > Anchialos > Nea Mesimvria > Koufalia > Chalkidona > Valtochori > Kymina
> Nea Malgara > Thessaloniki

- | | |
|---|------------------------|
| Δέλτα Αξιού
Delta Axiou (river) | Αμπελώνες
Vineyards |
| Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites | Αλάτι
Salt |
| Μουσεία
Museums | Μύδια
Mussels |
| Καλύβες μυδιοκαθλιεργητών
Mussel Farmers' Huts | Γαρίδες
Shrimps |
| Νεκροταφείο Βογομίλων στη Χαλκηδόνα
Bogomil Cemetery in Chalkidona | Σκουμπρί
Mackerel |
| Τούρκικο Κονάκι (Βαλτοχώρι)
Ottoman Mansion (Valtochori) | Οίνος
Wine |
| Τόξο ρωμαϊκής γέφυρας (Κύμινα – Κλειδί)
Arch of a Roman bridge (Kymina – Kleidi) | |

Μάλγαρα - Θεσσαλονίκη
Ταξίδι αθαργινό

Malgara - Thessaloniki
A faraway journey



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε. Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.



Αρχαιολογικός χώρος των Αιγών (Βεργίνα) (1996)
Αρχαιολογικός χώρος των Φιλίππων (2016)
Archaeological Site of Aigai (Vergina) (1996)
Archaeological Site of Philippi (2016)



Τοπικά Προϊόντα Local Products



Τυροκομικά
Dairy Products



Πατάτες
potatoes



Μπάμιες
Okra



Μανιτάρια
Mushrooms



Σταφύλια
Grapes



Ροδάκινα
Peaches



Μήλα
Apples



Μοσχαρίσιο κρέας
Veal meat



Ακτινίδιο
Kiwi



Αχλάδια
Pears



Φράουλλες
Strawberries



Κεράσια
Cherries



Τσίπουρο
Tsipouro



Οίνος
Wine



ΟΡΕΙΝΗ ΗΜΑΘΙΑ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας, Τραγανά Κεράσια Ροδοχωρίου, Ροδάκινα Νάουσας, Οίνος Νάουσας

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Ημαθίας, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Μοσχαρίσιο κρέας, Γκαβόψαρα (παστές μελιτζάνες), Ρετσέλια (φρέτες φρούτων ή λαχανικών σε μούστο), Τυρί Πλεξούδα, Τσίπουρο, Μανιτάρια Βερμίου, Πατάτες Καστανιάς, Πέτουρα, Τραχανάς.

ΚΑΜΠΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ

Προϊόντα ΠΟΠ: τυρί Μπάτζος, τυρί Φέτα, τυρί Κασέρι, τυρί Μανούρι Κεντρικής Μακεδονίας.

Προϊόντα ΠΓΕ: Οίνος Ημαθίας, Οίνος Μακεδονίας

Ιδιαίτερα προϊόντα: Μήλα, Ροδάκινα, Ακτινίδια, Κομπόστες φρούτων, τυρί Πλεξούδα, Μοσχαρίσιο κρέας, Μπάμιες Μελίκης, Πιπεριές Αγίου Γεωργίου, Τραχανάς, Πέτουρα (ζυμαρικό), Τσίπουρο.



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε. Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.

ORINI IMATHIA

PDO Products: Batzos cheese, Feta, Kasseri, Manouri (Central Macedonia), Crunchy Rodohori cherries, Naoussa peaches, Naoussa wines

PGI Products: Wines of Imathia, Wines of Macedonia

Specialties: Veal, Gavopsara (salted egg-plants), Retselia (fruit/vegetables in grape must), Pleksouda cheese, Tsipouro, Vermio mushrooms, Kastania potatoes, Petoura, Trahanas

KAMBOS IMATHIA

PDO Products: Batzos cheese, Feta cheese, Kasseri cheese, Manouri cheese (Central Macedonia)

PGI Products: Wines of Imathia, Wines of Macedonia

Specialties: Apples, Peaches, Kiwis, Veal, Fruit preserves, Plexouda cheese, Meliki okra, Agios Georgios peppers, Trahana, Petoura pasta, Tsipouro



Τοπικά Προϊόντα Local Products

ΟΡΕΙΝΗ ΗΜΑΘΙΑ

Γιαπράκια Νάουσας: Παραδοσιακό μακεδονίτικο πιάτο που συνηθίζεται την περίοδο των Χριστουγέννων. Μοιάζουν με τους λαχανοντολμάδες στο σχήμα και στον τρόπο μαγειρέματος, αλλά διαφέρουν στα υλικά. Μαγειρεύονται στην κατσαρόλα με λάχανο, κιμά, ρύζι και μυρωδικά, ενώ στην περιοχή της Νάουσας, αντί για λάχανο βάζουν αμπελόφυλλα.

Γκαβόψαρα: Ο πιο διάσημος μεζές της Νάουσας. Παστές μελιτζάνες που κόβονται σε λεπτά, μακρόστενα κομμάτια και τηγανίζονται σε καυτό λάδι, αφού πρώτα αλευρωθούν καλά.

Κρέας με ξινόμαυρο και μπάτζο: Τα αρωματικά κρασιά της Ημαθίας και ιδίως της Νάουσας βρίσκουν τον τέλειο σύντροφό τους σε πολλά πιάτα με κρέας, όπως μοσχάρι ή κυνήγι, της πλούσιας τοπικής γαστρονομίας, δημιουργώντας φαγητά με πλούσια σάλτσα. Ψήνονται στη γάστρα και παντερεύονται άψογα με τυρί μπάτζο ή κεφαλοτύρι.



ΟΡΙΝΙ ΙΜΑΘΙΑ

Naoussa Giaprakia: A traditional Macedonian dish, especially common during Christmas. Similar to cabbage rolls but with local variations. Prepared with cabbage or vine leaves, stuffed with minced meat, rice, and herbs, and simmered gently in pots.

Gavopsara: The most famous appetizer of Naoussa. Salted eggplants cut into thin, elongated strips, dredged in flour, and fried in hot oil until crisp and flavorful.

Meat with Xinomavro and Batzos: Aromatic wines of Imathia—especially Naoussa Xinomavro—pair perfectly with meat dishes such as beef, game, or meatballs, slow-cooked in casseroles with rich sauces. The dish is topped with local Batzos or kefalotyri cheese, creating a robust, flavorful combination.



ΚΑΜΠΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ

Κιμαδόπιτα βλάχικη: Πεντανόστιμη κιμαδόπιτα με πράσα, τυλιγμένη σε σπιτικό φύλλο που ροδίζει στον φούρνο. Η γέμιση είναι πλούσια και αρωματική, με πράσα σοταρισμένα και ελαφρά μαγειρεμένο μοσχαρίσιο κιμά, δεμένα με μυρωδικά και καρυκεύματα. Το φύλλο γίνεται τραγανό, χαρίζοντας υπέροχη υφή. Μια παραδοσιακή πίτα, χορταστική και λαχταριστή, που σερβίρεται ζεστή σε οικογενειακό τραπέζι ή φιλικό κάλεσμα.

Μοσχάρι Βέροιας με χοντρά μακαρόνια: Παραδοσιακό πιάτο που βασίζεται στο εκλεκτό μοσχαρίσιο κρέας Βέροιας, γνωστό για την υψηλή του διατροφική αξία, την πλούσια γεύση και την τρυφερή υφή του. Το κρέας, αφού πρώτα σοταριστεί σε υψηλή θερμοκρασία σε ελαιόλαδο για να παγιδευτούν οι χυμοί του, μαγειρεύεται αργά με κόκκινο κρασί, κρεμμύδι, σκόρδο, ντομάτα, αρωματικά και μπαχαρικά που του χαρίζουν μοναδικά αρώματα. Στο τέλος, λιώνει στο πιρούνι, ενώ η σάλτσα γίνεται πλούσια και βελούδινη, αγκαλιάζοντας τα χοντρά μακαρόνια και το λιωμένο κασέρι. Το πιάτο ολοκληρώνεται με μια νότα φρεσκάδας από φρεσκοκομμένο μαϊντανό.

Ρεβανί Βέροιας: Ίσως το γνωστότερο ρεβανί της Ελλάδας και σίγουρα το πιο παραδοσιακό γλυκό της Βέροιας. Φτιάχνεται από ένα ομοιόμορφο μείγμα σιμιγδαλιού και βανίλιας. Ψήνεται σε μεγάλο ταψί και αφού κρυώσει, περιχύνεται με ζεστό σιρόπι μέχρι να το απορροφήσει.

Ρετσέλια: Μια ευρηματική, παραδοσιακή τεχνική συντήρησης των φρούτων που με αφθονία προσφέρει η γη της Ημαθίας. Μήλα, κυδώνια, βερύκοκα, σύκα, αλλά και ορισμένα λαχανικά, όπως μελιτζάνες ή κολοκύθια, αφού πρώτα μπουν σε αβυσσόνερο για να διατηρήσουν τη σφιχτή υφή τους, βράζονται μέσα σε μούστο ώσπου να γλασάρουν και να αποκτήσουν βελούδινη γεύση. Σερβίρονται ως γλυκό επιδόρπιο.



ΚΑΜΒΟΣ ΙΜΑΘΙΑΣ

Vlach Minced-Meat Pie: A delicious Vlach-style minced-meat pie with leeks, wrapped in homemade pastry that browns in the oven. The filling is rich and aromatic, with sautéed leeks and lightly cooked beef mince, tied together with herbs and spices. The pastry becomes crisp, giving a wonderful texture. A traditional, hearty and mouthwatering pie, served warm at a family table or a friendly gathering.

Beef from Veria with thick pasta: A traditional dish based on the exquisite beef of Veria, known for its high nutritional value, rich flavor, and tender texture. The meat, after being seared at high temperature in olive oil to lock in its juices, is slowly cooked with red wine, onion, garlic, tomato, herbs, and spices that give it a unique aroma. It melts in the fork, while the sauce becomes rich and velvety, coating the thick pasta and melted kasseri cheese. The dish is finished with a touch of freshness from finely chopped parsley.

Veria Revani: Perhaps Greece's most famous revani, and certainly the most traditional dessert of Veria. Made from semolina and vanilla, baked in large pans, then soaked in hot syrup until fully absorbed. Moist, golden, and fragrant.

Retselia: A clever, traditional preservation method of the fruits Imathia abundantly produces. Apples, quinces, apricots, figs, and even vegetables such as eggplants or zucchini are first soaked in limewater to maintain firmness, then simmered in grape must until glossy and velvety. Served as a dessert, sweet and aromatic.



ΟΡΕΙΝΗ ΗΜΑΘΙΑ

Στης Παναγιάς τα μέρη

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 157 χιλόμετρα και διαρκεί περίπου 3,5 ώρες με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις. Ο επισκέπτης μπορεί να διανύσει μέρος της ή να τη διακόψει και να την συνεχίσει άλλη ημέρα. Η διαδρομή προσφέρεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα, το κρασί τα πολιτιστικά, ιστορικά και θρησκευτικά μνημεία και ακόμη, τη φύση και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία και περιπέτειες ή αγώνες στο χιόνι.

Σε περίπου 3,5 ώρες κίνησης, η Ημαθία αποκαλύπτει μια διαδρομή όπου το κρασί και η παράδοση πορεύονται μαζί. Ξεκινώντας από τη Βέροια, με το ιστορικό Βήμα του Αποστόλου Παύλου, η πορεία περνά από χωριά και πηγαίες που ζουν στο ρυθμό του αμπελιού: τον Τρίλοφο με τον Ναό του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών, το Ροδοχώρι με τα κεράσια του, το Γιαννακοχώρι και τη Νάουσα, πατρίδα των Μπούλων και του Ξινόμαυρου, της ευγενέστερης ελληνικής ερυθράς ποικιλίας. Από τη Νάουσα, το Γιαννακοχώρι ή το Ροδοχώρι μπορείτε με ευκολία να επισκεφτείτε το Χιονοδρομικό Κέντρο στα 3-5 Πηγάδια, ένα από τα δύο μεγάλα χιονοδρομικά κέντρα της Ημαθίας.

Η διαδρομή συνεχίζει στο Αρκοχώρι με το σπάνιο δάσος των βελανιδιών και ανηφορίζει στο Σέλι και στο Χιονοδρομικό Κέντρο, παράδεισος για τους λάτρεις των χειμερινών αθλημάτων και του χιονιού γενικότερα. Από εδώ, ο δρόμος

ORINI IMATHIA

In the Lands of the Panagia

The route stretches for 157 kilometers and takes about 3.5 hours by car or motorcycle, without stops. Visitors may choose to travel part of it or break it up over different days. Accessible all year round, it is ideal for travelers interested in local cuisine, wine, cultural, historical and religious monuments, as well as nature and outdoor activities such as hiking, mountaineering, cycling, or even winter sports in the snow.

In about 3.5 hours of driving, Imathia unfolds a route where wine and tradition walk hand in hand. Beginning in Veria, with the historic Bema of Apostle Paul, the journey continues through villages and slopes that live to the rhythm of the vineyard: Trilofos, with the Church of Saint Tryphon, protector of vine growers; Rodohori, famous for its cherries; Giannakochori and Naoussa, home of the Boules carnival and the noble Xinomavro grape, the finest Greek red variety. From Naoussa, Giannakochori, or Rodohori, it is an easy trip to the 3-5 Pigadia Ski Resort, one of the two major ski centers of Imathia.

The route ascends through Arkochori, with its rare , then to Seli and its ski resort—an alpine paradise for winter sports lovers. From



οδηγεί στην Καστανιά και την Παναγία Σουμελά, το σημείο αναφοράς του ποντιακού ελληνισμού, σε μια διαδρομή με έλματα ή/και ομίχλη όπου τα βουνά μοσχοβολούν ρετσίνα και βρεγμένο χώμα.

Η κουζίνα εδώ είναι βαθιά δεμένη με τη γη και τους ανθρώπους της. Στη Νάουσα, αμπελολημάδες με κιμαδόρυζο φτιάχνονται σε κατσαρόλες που ανηίζουν τις περιόδους των γιορτών και όχι μόνο. Το χοιρινό με δαμάσκηνα ή κυδώνια, η τοπική σούπα «κουκούλια» με τηγανισμένα γιουβαρλάκια χωρίς ρύζι και τα διάφορα γιουβετσοειδή με πυκνή σάλτσα και μυρωδικά, είναι έξοχα πιάτα που φέρνουν τον χειμώνα στο τραπέζι. Τα κεφτεδάκια και το κοκκινιστό με το εξαιρετικής ποιότητας βόειο κρέας Ημαθίας μαγειρεύονται σε σάλτσα με Ξινόμαυρο που χαρίζει ξεχωριστό άρωμα, ενώ ο σμιγδαλένιος χαλβάς αποκτά άλλη διάσταση, αρωματισμένος με το ίδιο κρασί. Τέλος, ο πιο διάσημος τσιπουρομεζές είναι τα γραβόψαρα, μελιτζάνες κομμένες σε λεπτές φέτες που έχουν παστωθεί και τηγανίζονται σε καυτό λάδι.

Στις τοπικές αγορές και στα καταστήματα αναζητήστε τους θησαυρούς της Ημαθίας: τοπικά τυριά, ροδάκινα Νάουσας, μανιτάρια Βερμίου, πατάτες Καστανιάς, τσίπουρο, χειροποίητα πέτουρα, τραχανάδες, φρούτα ή λαχανικά σε μούστο («ρετσέλια»), κυνήγι κ.α..

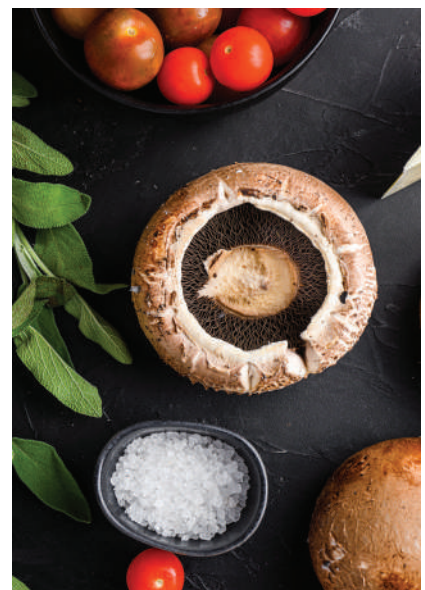
Είναι μια διαδρομή που το κρασί λειτουργεί ως αόρατο νήμα που ενώνει σε μια αρμονία αρώματα, γεύσεις, τέχνες, παραδόσεις και ανθρώπους. Και αν θέλετε να μείνετε επιπλέον κάποιον από τα πολλά καταλύματα που θα συναντήσετε όπως π.χ. στη περιοχή του Ροδοχωρίου, του Σελίου, της Κουμαριάς και βεβαίως των πόλεων της Νάουσας και της Βέροιας.

here, the road leads to Kastania and the Panagia Soumela Monastery, a spiritual beacon for Pontic Hellenism. The path is lined with firs and mist, and the mountains breathe the scents of resin and damp soil.

The cuisine is deeply tied to the land and its people. In Naoussa, vine leaf rolls stuffed with minced meat and rice (giaprakia) steam in holiday-season kitchens and beyond. Pork with plums or quinces, the local soup koukoulia with fried meatballs (without rice), and various rich casseroles flavored with herbs are classic winter dishes. Meatballs and braised beef made with top-quality Imathia beef are cooked in a sauce with Xinomavro, which lends a distinctive aroma, while the semolina halva takes on another dimension when perfumed with the same wine. Finally, the most famous tsipouro appetizer is gavopsara: salted eggplants, sliced thin and fried in hot oil.

Local markets and shops offer treasures of Imathia: local cheeses, Naoussa peaches, Rodohori cherries, Vermio mushrooms, Kastania potatoes, tsipouro, handmade petoura (pasta sheets), trahanas, fruit or vegetable slices preserved in grape must (retselia), and game.

This is a route where wine acts as an invisible thread, weaving together aromas, flavors, arts, traditions, and people in perfect harmony. For overnight stays, many accommodations can be found in Rodohori, Seli, Koumaria, and of course in the towns of Naoussa and Veria.





ΙΜΑΘΙΑ

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε. Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.

Ορεινή Ημαθία
Στης Παναγιάς τα μέρη

Orini Imathia
In the lands of the Panagia

ΟΡΕΙΝΗ ΗΜΑΘΙΑ (127 χλμ - 180 λεπτά)
> Βέροια > Φυτεία > Τρίλοφος > Στενήμαχος > Αγγελοχώρι > Γιαννακοχώρι > Ροδοχώρι > Νάουσα
> Αρκοχώρι > Κάτω Βέρμιο (Σέλι) > Κουμαριά > Καστανιά

ORINI IMATHIAS (127 km - 180 min)
> Veria > Fyteia > Trilofos > Stenimachos > Angelohori > Giannakohori > Rodohori > Naousa
> Arkohori > Kato Vermio (Seli) > Koumaria > Kastania

- | | |
|---|--------------------------|
| Βήμα του Αποστόλου Παύλου
Apostle Paul's Tribune | Σταφύλια
Grapes |
| Μουσεία
Museums | Ροδάκινα
Peaches |
| Μοναστήρια - Ιερές Μονές
Monasteries & Holy Convents | Μήλα
Apples |
| Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites | Ακτινίδιο
Kiwi |
| Δάσος
Forest | Φράουλες
Strawberries |
| Φαράγγι
Gorge | Κεράσια
Cherries |
| Χιονοδρομικό κέντρο
Ski Area | Τσίπουρο
Tsipouro |
| Μανιτάρια
Mushrooms | Οίνος
Wine |
| Αχλάδια
Pears | |



Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes



ΚΑΜΠΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ

Στον κάμπο βασιλεύει

Η διαδρομή έχει συνολικό μήκος 85 χιλόμετρα και διαρκεί περίπου 1,5 ώρα με αυτοκίνητο ή μοτοσικλέτα, χωρίς στάσεις και χωρίς ξεναγό. Η διαδρομή προσφέρεται για όλο τον χρόνο και απευθύνεται σε επισκέπτες που ενδιαφέρονται για τη τοπική κουζίνα, τον τοπικό πολιτισμό, τη φύση και δραστηριότητες όπως: πεζοπορία, ορειβασία, ποδηλασία και περιήγηση στην ύπαιθρο.

Σε περίπου 1,5 ώρα δρόμο, ο κάμπος είναι ένας ζωντανός πίνakas, όπου τα ροζ λουλούδια από τις ανθισμένες ροδακινιές την άνοιξη θα σας ταξιδέψει στο αποκαλούμενο «ελληνικό χανάμι».

Η αφητηρία είναι η Βέροια, με τη Λίμνη Αγίας Βαρβάρας, όπου τα νερά καθρεφτίζουν πηλάντια και ουρανό όπως και τα στενά του Αλιάκμονα, χαρακτηρισμένη περιοχή NATURA, υγροβιότοπος για πουλιά, και για ήπιες δραστηριότητες. Στη Βεργίνα, βλῆψεις και νοιώθεις το μεγαλείο των Μακεδόνων Βασιλέων, ενώ το Νεόκαστρο και το Μετόχι Προδρόμου προσφέρουν μια ήρεμη ανά-



KAMBOS IMATHIAS

Where the plain reigns

The route covers a total of 85 kilometers and lasts about 1.5 hours by car or motorcycle, without stops and without a guide. It is accessible all year round and is ideal for visitors interested in local cuisine, culture, nature, and outdoor activities such as hiking, mountaineering, cycling, and countryside exploration.

In just 1.5 hours, the plain turns into a living painting, where the pink blossoms of peach trees in spring evoke the so-called “Greek Hanami.”

The journey begins in Veria, at the Lake of Agia Varvara, where the waters reflect plane trees and sky. It continues through the narrow passage of the Aliakmon River, a NATURA-protected wetland



παυλα. Η πορεία συνεχίζει προς τη Μελίκη, τον Νέο Πρόδρομο, την Αγία Τριάδα και την Κυψέλη, με το Μοναστήρι του Αγίου Αθανασίου Σφηνίτσας, πριν περάσει από την Κουλούρα και τη Νέα Νικομήδεια, έναν από τους αρχαιότερους νεολιθικούς οικισμούς της Ευρώπης, την Πατρίδα και ολοκληρωθεί πίσω στη Βέροια. Αν θελήσετε να διανυκτερεύσετε στην περιοχή, θα βρείτε αρκετά καταλύματα όπως και πολλῆς ταβέρνες και εστιατόρια για να γευθείτε σπάνια τοπικά φαγητά.

Η γαστρονομία του κάμπου της Ημαθίας είναι αντανάκλαση της γης του. Οι πίτες με χειροποίητο φύλλο και γέμιση από τσουκνίδα, σπανάκι, πράσο, κοβοκύθι ή ντόπια τυριά, φέρνουν στο πιάτο σπουδαίες γεύσεις. Από την ἄλλη, οι μπάμιες Μελικῆς μαγειρεμένες με τοπικά ζυμαρικά και τριμμένο κεφαλοτύρι, το μαγειρευτό χοιρινό με σέλινο ή πράσο, το τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας Ημαθίας με μανέστρα και τραχανά και τα μοσχαρίσια μάγουλα ή ουρές, αποτελούν μοναδικές γευστικές προτάσεις. Δίπλα τους, οι ξεστημένοι κεφτέδες με την πηλούσια σάλτσα γισουριού γίνονται σύμβολο τοπικής ταυτότητας. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με γλυκά του κουταλιού από κεράσι ή βύσσινο και με το διάσημο ρεβανί, με άρωμα λεμονιού και βανίλιας, βουτηγμένο σε χρυσαφένιο σιρόπι.

Στα τοπικά καταστήματα οι πάγκοι και τα ράφια είναι γεμάτα με τον πλούτο της γης: φρέσκα μήλα, ροδάκινα, δαμάσκηνα, αχλάδια, κεράσια και ακτινίδια ή κομπόστες, μακεδονικά τυριά ΠΟΠ ή πιο ιδιαίτερες τοπικές δημιουργίες, όπως η πηλεξούδα. Τσίπουρο και τραχανάς ἄλλῃ και ρετσέλι που κουβαλά τη σοφία παραδοσιακών μεθόδων συντήρησης. Κάθε στάση στη διαδρομή αυτή είναι ένα μεγάλο, ανοιχτό τραπέζι που σας καλεί να γνωρίσετε την ψυχή και την ιστορία των ανθρώπων.

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε. Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.

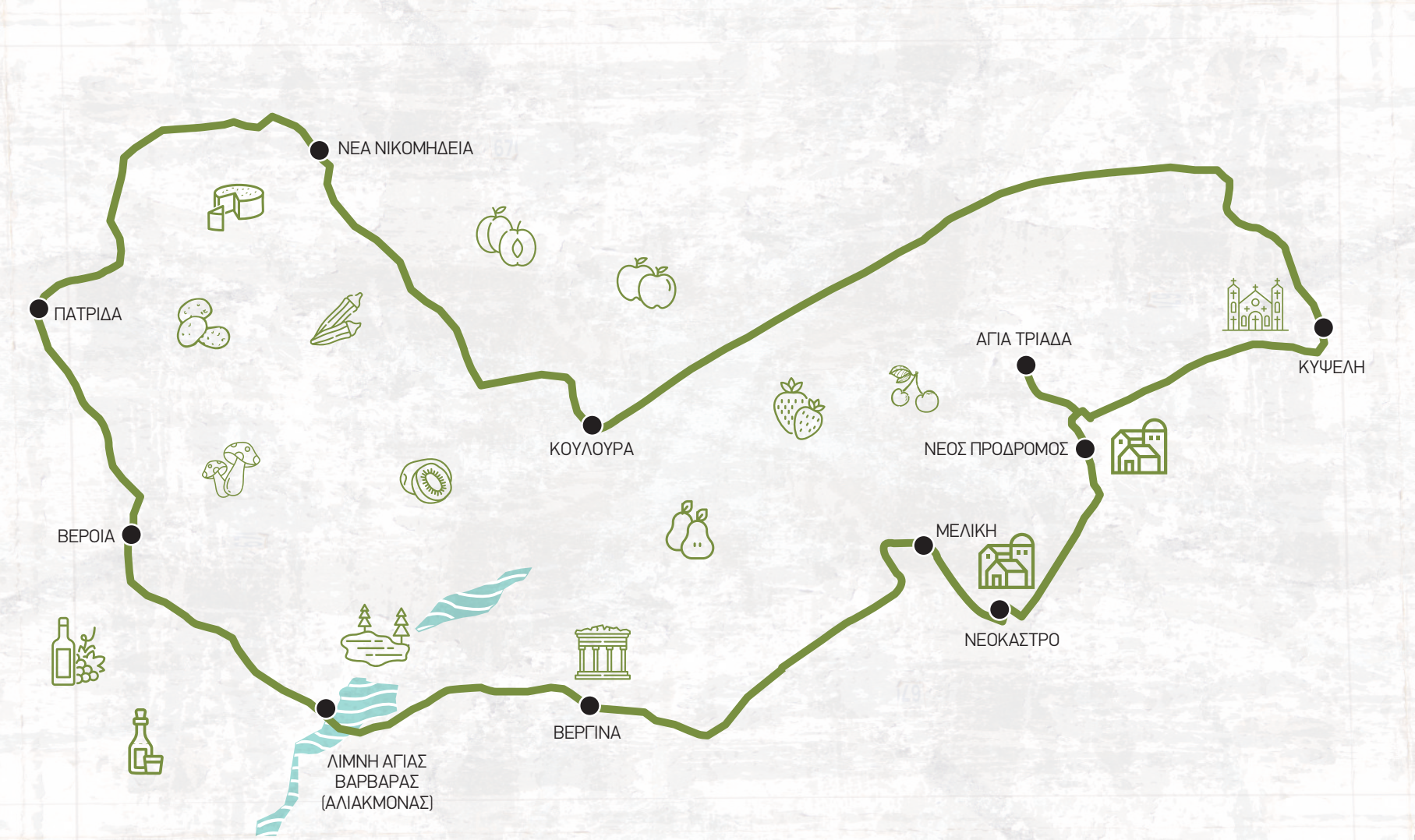
Γαστρονομικές Διαδρομές Gastronomy Routes

for birdlife and gentle outdoor activities. In Vergina, one can feel the grandeur of the Macedonian Kings, while Neokastro and the Metochi of the Prodromos Monastery provide moments of calm respite. The route moves on through Meliki, Neos Prodromos, Agia Triada, and Kypseli, with the Monastery of Agios Athanasios Sphinitsi, before passing by Kouloura and Nea Nikomedeia—one of the oldest Neolithic settlements in Europe—and finally Patrida, before circling back to Veria. For those wishing to stay overnight, the area offers numerous accommodations, along with tavernas and restaurants serving rare and authentic local dishes.

The gastronomy of the Imathia plain mirrors the land itself. Pies made with hand-rolled pastry and filled with nettle, spinach, leek, zucchini or local cheeses bring remarkable flavours to the plate. Nearby, Meliki okra cooked with local pasta and grated kefalotyri, braised pork with celery or leek, tender Imathia beef with manestra and trachana, and beef cheeks or oxtail are unique culinary offerings. Alongside them, flattened “xestimenoi” meatballs topped with a rich yogurt sauce have become a symbol of local identity. The experience is completed by spoon-preserved fruits such as cherry or sour cherry and the famous revani — scented with lemon and vanilla and soaked in golden syrup.

Local shops showcase the abundance of the land: fresh apples, peaches, plums, pears, cherries, kiwis, fruit preserves, PDO Macedonian cheeses, and unique local creations such as Plexouda cheese. Tsipouro, trahana, and the traditional retseli (fruits simmered in grape must) preserve ancestral wisdom in taste and technique.

Every stop along this route is like an open table, inviting you to discover the soul and history of the people of Imathia.



IMATHIA

ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Ν. ΗΜΑΘΙΑΣ Α.Ε. Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.

📍 ΚΑΜΠΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ (84 χλμ - 90 λεπτά)

> Βέροια > Λίμνη Αγίας Βαρβάρας > Βεργίνα > Μελίκη > Νεόκαστρο > Νέος Πρόδρομος > Αγία Τριάδα > Κυψέλη > Κουλούρα > Νέα Νικομήδεια > Πατρίδα > Βέροια

📍 KAMBOS IMATHIAS (84 km - 90 min)

> Veria > Lake Agia Varvara > Vergina > Meliki > Neokastro > Neos Prodromos > Agia Triada > Kypseli > Kouloura > Nea Nikomidia > Patrida > Veria

🏛️ Αρχαιολογικοί Χώροι
Archaeological Sites

🏪 Μοναστήρια - Ιερές Μονές
Monasteries & Holy Convents

🏡 Οικισμός
Village

🌊 Λίμνη
Lake

🧀 Τυροκομικά
Dairy Products

🥔 Πατάτες
Potatoes

🌽 Μπάμιες
Okra

🍄 Μανιτάρια
Mushrooms

🍇 Σταφύλια
Grapes

🍑 Ροδάκινα
Peaches

🍏 Μήλα
Apples

🥝 Ακτινίδιο
Kiwi

🍐 Αχλάδια
Pears

🍓 Φράουλες
Strawberries

🍒 Κεράσια
Cherries

🍷 Τσίπουρο
Tsipouro

🍷 Οίνος
Wine

Κάμπος Ημαθίας

Στον κάμπο βασιλεύει

Kambos Imathias

Where the Plain Reigns

