





### Η Ροδίτικη Κουζίνα

Στη Ρόδο οι λάτρεις της γεύσης ανακαλύπτουν τις τοπικές νοστιμιές αλλά και γεύσεις υψηλής γαστρονομίας στις διάφορες ταβέρνες κι εστιατόρια του νησιού, μερικά από τα οποία έχουν τύχει παγκόσμιας αναγνώρισης και αναφέρονται σε διεθνείς οδηγούς.

Σε αυτό το σταυροδρόμι των Πολιτισμών, η τοπική κουζίνα δανείστηκε στοιχεία από τις τρεις γειτονικές μας ηπείρους, την Ασία, την Αφρική και την Ευρώπη, όμως παρά τις επιρροές, η Ροδίτικη κουζίνα δεν έχασε το στίγμα της, είναι μια κουζίνα Μεσογειακή. Τα στοιχεία αυτά αφομοιωθήκαν με δημιουργικό τρόπο δίνοντας στην Ροδίτικη κουζίνα τον ιδιαίτερο τοπικό της χαρακτήρα.

Παραδοσιακά το Ροδίτικο Τραπέζι ήταν πάντα πλούσιο σε ποικιλία γεύσεων και αυτή η παράδοση συνεχίζεται και σήμερα. Λάτρεις των καλών γεύσεων από όλο τον κόσμο έχουν τους λόγους τους να επισκέπτονται τη Ρόδο, καθώς έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν τοπικές σπεσιαλιτέ που συνδυάζουν με θαυμαστό τρόπο την παράδοση με τις σύγχρονες τάσεις στην γαστρονομία. Αξέχαστες λεπτές γεύσεις, φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, δροσερές σαλάτες, γευστικά πιάτα με βάση το κρέας, και μια μεγάλη ποικιλία από γλυκά και επιδόρπια φτιαγμένα από δημητριακά, ελαιόλαδο, ξηρούς καρπούς, φρούτα, μέλι και μυρωδικά, συνθέτουν την μοναδική Ροδίτικη κουζίνα.



### Τα Ροδίτικα κρασιά

Τα γευστικά πιάτα της Ροδίτικης κουζίνας, βρίσκουν την ιδανική συντροφιιά στα εξίσου απολαυστικά κρασιά των τοπικών οινοποιείων, τα οποία συνεχίζοντας μια παράδοση που κρατά από την αρχαιότητα, παράγουν εξαιρετικά κρασιά τα οποία έχουν βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς εκθέσεις.

Ο ήλιος, το ήπιο κλίμα και οι σύγχρονες τεχνικές των τοπικών οινοπαραγωγών, όλα συμβάλουν στην εξαιρετική ποιότητα των Ροδίτικων κρασιών. Σήμερα οι παλιές ποικιλίες έχουν ανανεωθεί και βελτιωθεί, ενώ προστεθήκαν και νέες. Έτσι ξεκινώντας - από το

φημισμένο από την αρχαιότητα Λευκό Μοσχάτο, το Αθήρι και την Μανδηλαριά - που στη Ρόδο λέγεται Αμοργιανό, περνάμε στο Μοσχάτο Τρανί, το Ασύρτικο και πρόσφατα στο Cabernet Sauvignon και το Grenache Rouge.

Οι σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης και οι νέες ποικιλίες βελτιώσαν τα Ροδίτικα κρασιά όμως δεν άλλαξαν την ξεχωριστή και ισορροπημένη γεύση τους, αποτέλεσμα πολλών χρόνων εξέλιξης. Μια γουλιιά αρκεί για να μας πείσει ότι ο θεός Ήλιος έκανε και πάλι το θαύμα του.



### Διασκέδαση

Πέρα από το να γνωρίσουν τον Πολιτισμό, τις παραλίες με τα κρυστάλλινα νερά και την Ροδίτικη γαστρονομία, οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν και την ζωντανή, κοσμοπολίτικη πλευρά της Ρόδου. Η Ρόδος έχει μια πρόταση διασκέδασης για όλους για κάθε ηλικία και γούστο. Όποιο και αν είναι το στυλ διασκέδασης που προτιμούν - από ένα lounge bar έως ένα disco club, ένα μοντέρνο καφέ, ένα σύγχρονο κινηματογράφο ή ένα glamoruous casino - σίγουρα θα βρουν στην Ρόδο αυτό που τους ταιριάζει και σίγουρα θα αισθανθούν παντού καλοδεχούμενοι!

### Αγορές

Μια επίσκεψη στην Ρόδο, μπορεί άριστα να συνδυαστεί με συμφέρουσες αγορές καθώς η Ρόδος διαθέτει πληθώρα καταστημάτων με τοπικά προϊόντα αλλά και επώνυμα ευρωπαϊκά σε εξαιρετικές τιμές. Με πάνω από 6000 καταστήματα στην Μεσαιωνική και στην Νέα Πόλη, είναι ίσως το μόνο μέρος στον κόσμο, αυτού του μεγέθους, με τόσο ποικιλία και τόσο μεγάλη γκάμα αγορών, που μπορούν να ικανοποιήσουν σχεδόν κάθε ανάγκη και κάθε γούστο. Τα τοπικά προϊόντα της Ρόδου παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον, καθώς οι κάτοικοι της Ρόδου έχουν μεγάλη παράδοση στην κατασκευή κοσμημάτων, την κεραμική, καθώς και στην παραγωγή κρασιού, ούζου, λαδιού και μελιού. Στα εκατοντάδες μαγαζιά στην Μεσαιωνική Πόλη, οι επισκέπτες μπορούν να βρουν τα περίφημα Ροδίτικα Κεραμικά (πίατα, καράφες, κούπες κ.α.) περίτεχνα διακοσμημένα.