



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ**

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ

Από τα πρακτικά της με αριθμό 6ης/2023 έκτακτης συνεδρίασης του Περιφερειακού Συμβουλίου, την Δευτέρα 06 του μηνός Μαρτίου 2023, με τηλεδιάσκεψη μέσω της υπηρεσίας e:Presence.gov.gr.

Αριθ. Απόφασης 51-6/06-03-2023

ΠΕΡΙΛΗΨΗ: ΕΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΔΩΡΕΑΝ ΕΚΔΟΣΗΣ 16/ΣΕΛΙΔΟΥ ΦΥΛΛΑΔΙΟΥ ΣΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ SOL DE GRECIA MON. ΙΚΕ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ–ΕΚΔΟΣΕΙΣ.

Σήμερα, ημέρα Δευτέρα 06 του μηνός Μαρτίου 2023 και ώρα 15:00 μ.μ. συνήλθαν σε έκτακτη συνεδρίαση με τηλεδιάσκεψη μέσω της υπηρεσίας e:Presence.gov.gr, τα μέλη του Περιφερειακού Συμβουλίου της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων που αναδείχθηκαν κατά τις εκλογές της 2ης Ιουνίου 2019 και ανακηρύχθηκαν με την υπ' αριθμ. 739/2019 απόφαση του Πολυμελούς Πρωτοδικείου Κέρκυρας, των υπ' αριθμ. 200/2019 και 201/2019 αποφάσεων του Τριμελούς Διοικητικού Εφετείου Ιωαννίνων καθώς και με τις κατατεθείσες δηλώσεις αποποίησης εκλογής Περιφερειακών Συμβούλων, κατόπιν της υπ' αριθ. πρωτ.: οικ. 16826/11/02-03-2023 Ορθής Επανάληψης πρόσκληση του Προέδρου του Περιφερειακού Συμβουλίου Ιονίων Νήσων, σύμφωνα με την προαναφερθείσα απόφαση και με τα προβλεπόμενα των άρθρων 167 και 169 του Ν.3852/2010 όπως έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Παρόντες στη συνεδρίαση ήταν:

1. Νικόλαος Μουζακίτης του Σπυρίδωνος, Πρόεδρος Π.Σ.
2. Ολυμπία (Ολίβια) Καρδακάρη του Νικολάου, Γραμματέας Π.Σ.
3. Σταύρος Τραυλός του Παναγή
4. Ανδρέας Κτενάς του Γεωργίου
5. Αικατερίνη Μοθωναίου του Διονυσίου
6. Κωνσταντίνος Ζορμπάς του Δημητρίου
7. Γεώργιος Στασινόπουλος του Ιωάννη
8. Αμαλία – Ελένη Ανδριώτη – Σκορδίλη του Στεφάνου
9. Κωνσταντίνος Καποδίστριας του Δημητρίου
10. Ιωάννης Αρμενιάκος του Γεωργίου
11. Εμμανουήλ Ορφανουδάκης του Γεωργίου
12. Αθανάσιος Λιβιτσάνης του Μιχαήλ
13. Παναγής Δρακουλόγκωνας του Βασιλείου
14. Αθανάσιος Καραϊσκος του Κωνσταντίνου
15. Σπυρίδων Γαλιατσάτος του Μιχαήλ-Σωτηρίου
16. Θεόδωρος Χαλικιάς του Ιωάννη
17. Διονύσιος Μπάστας του Παύλου
18. Σπυρίδων Σπύρου του Πέτρου
19. Χρήστος – Ηρακλής Σκούρτης του Πέτρου

20. Νικόλαος Μηλιώτης του Αναστασίου
21. Θεόδωρος (Μποκέξ) Τσουκαλάς του Διονυσίου
22. Αντώνιος Δουβίτσας του Ιωάννη
23. Αλεξάνδρα Μπαλού του Αριστείδη
24. Χαράλαμπος Χαράλαμπους του Μιχαήλ
25. Διονύσιος Κεφαλληνός του Παναγιώτη
26. Νικόλαος Γκισγκίνης του Γεωργίου
27. Αλέξανδρος Αλεξάκης του Ιωάννη
28. Δημήτριος Σπανός του Διονυσίου-Ευαγγέλου
29. Ιωάννης Ροντογιάννης του Βασιλείου
30. Ιωάννης Αϊβατίδης του Γεωργίου
31. Παναγιώτης Ποζίδης του Μενελάου

Απουσίαζαν αν και κλήθηκαν οι Περιφερειακοί Σύμβουλοι:

1. Ευστάθιος – Σωτήριος Κουρής του Σπυρίδωνος
2. Θεόδωρος Γαλιατσάτος του Αποστόλη
3. Αλέξανδρος Μιχαλάς του Διονυσίου, Αντιπρόεδρος Π.Σ.
4. Κυριάκος Σταμούλης του Αναστασίου
5. Τηλέμαχος Γαβαλάς του Σπυρίδωνος
6. Σπυρίδων Ιωάννου του Δημητρίου
7. Ευγενία Κολυβά του Γεωργίου
8. Χαράλαμπος Βυθούλκας του Σωτηρίου
9. Στέφανος Σαμοΐλης του Κωνσταντίνου-Νικολάου
10. Σπυρίδων Μαυροζούμης του Παναγιώτη

Οι οποίοι απουσίαζαν δικαιολογημένα.

Διαπιστώθηκε ότι υπάρχει η νόμιμη απαρτία, επειδή σε σύνολο σαράντα ενός (41) Περιφερειακών Συμβούλων βρέθηκαν παρόντες τριάντα ένας (31) και ο Πρόεδρος κήρυξε την έναρξη της συνεδρίασης.

Στην συνεδρίαση δεν ήταν παρούσα η Περιφερειάρχης Ιονίων Νήσων κ. Ρόδη Κράτσα – Τσαγκαροπούλου, αν και κλήθηκε νόμιμα.

-----Παράλειψη-----

Στην συνέχεια ο Πρόεδρος του Περιφερειακού Συμβουλίου έθεσε προς ψήφιση τα θέματα που κατατέθηκαν εκτός ημερήσιας διάταξης προκειμένου το Σώμα να αποφασίσει για την συζήτησή τους:

1^ο ΘΕΜΑ ΕΗΔ : Αθλητικές εκδηλώσεις Περιφερειακής Ενότητας Λευκάδας.

Εισηγήτρια : Η Περιφερειάρχης Ιονίων Νήσων κ. Ρόδη Κράτσα – Τσαγκαροπούλου.

2^ο ΘΕΜΑ ΕΗΔ : Αθλητικές εκδηλώσεις Περιφερειακής Ενότητας Κέρκυρας.

Εισηγήτρια : Η Περιφερειάρχης Ιονίων Νήσων κ. Ρόδη Κράτσα – Τσαγκαροπούλου.

3^ο ΘΕΜΑ ΕΗΔ : Τροποποίηση Προσχεδίου Ετήσιου Προγράμματος Δράσης 2020 – Αποδοχή χρηματοδότησης.

Εισηγήτρια : Η Περιφερειάρχης Ιονίων Νήσων κ. Ρόδη Κράτσα – Τσαγκαροπούλου.

Ακολούθησε διαλογική συζήτηση και το Σώμα αποφάσισε ως εξής:

Το 1ο θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης, τέθηκε από τον Πρόεδρο του Περιφερειακού Συμβουλίου στο Σώμα προς συζήτηση, προκειμένου να συζητηθεί στο τέλος της συνεδρίασης, ως θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης.

Το Σώμα αποφάσισε ομόφωνα τη συζήτηση του θέματος στο τέλος της συνεδρίασης.

Το 2ο θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης, τέθηκε από τον Πρόεδρο του Περιφερειακού Συμβουλίου στο Σώμα προς συζήτηση, προκειμένου να συζητηθεί στο τέλος της συνεδρίασης, ως θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης.

Το Σώμα αποφάσισε ομόφωνα τη συζήτηση του θέματος στο τέλος της συνεδρίασης.

Το 3ο θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης, τέθηκε από τον Πρόεδρο του Περιφερειακού Συμβουλίου στο Σώμα προς συζήτηση, προκειμένου να συζητηθεί στο τέλος της συνεδρίασης, ως θέμα εκτός ημερήσιας διάταξης.

Το Σώμα αποφάσισε ομόφωνα την απόσυρση του θέματος και την επαναφορά του στο επόμενο τακτικό περιφερειακό συμβούλιο με πιο εμπειριστατωμένη εισήγηση.

-----Παράλειψη-----

Θέμα 5ο Η.Δ.: ΕΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΔΩΡΕΑΝ ΕΚΔΟΣΗΣ 16/ΣΕΛΙΔΟΥ ΦΥΛΛΑΔΙΟΥ ΣΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ SOL DE GRECIA ΜΟΝ. ΙΚΕ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ–ΕΚΔΟΣΕΙΣ.

Με την έναρξη της συζήτησης ο Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού & Πολιτισμού, κ. Αλέξανδρος Αλεξιάκης εισηγήθηκε τα κάτωθι :



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ, ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ &
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
Ταχ. Διεύθυνση: Κέρκυρα, Σαμάρα 13
Τ.Κ.: 49100
Τηλ.: 26613-62112, 330
Email: dnsi_tourismou@pin.gov.gr

Κέρκυρα 01-03-2023
Αρ. πρωτ.: οικ.17269/7343

ΠΡΟΣ:
Γενική Διεύθυνση Διοίκησης,
Οικονομικών & Πληροφορικής
Διεύθυνση Διοίκησης
Τμήμα Συλλογικών Οργάνων
Περιφερειακό Συμβούλιο
Π.Ι.Ν.

ΘΕΜΑ: ΕΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΔΩΡΕΑΝ ΕΚΔΟΣΗΣ 16/ΣΕΛΙΔΟΥ ΦΥΛΛΑΔΙΟΥ ΣΤΑ
ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ SOL DE GRECIA MON. ΙΚΕ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ-ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Εισηγούμαστε την έγκριση αποδοχής δωρεάν έκδοσης 16/σέλιδου έντυπου στην ισπανική γλώσσα για τα Ιόνια Νησιά από την εταιρεία SOL DE GRECIA MON. ΙΚΕ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ-ΕΚΔΟΣΕΙΣ προκειμένου να μας παράσχει ο ΕΟΤ σύμφωνη γνώμη σύμφωνα με το άρθρο 46 του Ν.4276/2014 (30.7.2014, ΦΕΚ 155/Α') για το συγκεκριμένο έντυπο.

Επισυνάπτεται το έντυπο ηλεκτρονικά.

Ο ΘΕΜΑΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΑΛΕΞΑΚΗΣ

ISLAS DEL **mar JÓNICO**

*Corfú / Paxí y Antípaxi
Lefkada / Meganisi
Cefalonia / Ítaca / Zante*



GREECE



ISLAS JÓNICAS



Las islas Jónicas o Heptaneso son un destino en todo sentido y para todos los sentidos. Un maravilloso archipiélago que adorna las aguas entre Grecia e Italia.

Muchas son las razones para descubrir los tesoros de estas islas, sean grandes, como Corfú, Paxí, Zante (Zákynthos), Cefalonia, Lefkada, Ítaca, o pequeñas, como Meganisi, Kálamos, Kastós, Othoní, Eríkusa, Mathraki... Son lugares para soñar...

Porque combinan un clima delicioso, bellísimas playas, mucho verde,

una profunda historia, importantes monumentos y una identidad cultural muy particular. Quien visita este archipiélago griego, no puede más que notar las influencias venecianas, francesas e inglesas, que marcan su azaroso pasado.

Disfrute de la naturaleza, de sus ciudades, de un ambiente cosmopolita, seguro y lleno de vida, de sus variadas actividades culturales, de pueblos tranquilos y auténticos, y de su gastronomía, claro está.

Les esperamos

*Rodi Kratsa-Tsangaropoulou
Gobernadora de las Islas Jónicas
Exvicepresidenta del Parlamento Europeo*



Corfú

El estilo clásico, el lujo y la elegancia italiana se combinan en esta verde isla de gracia aristocrática. Las majestuosas fortalezas venecianas, las iglesias bizantinas y católicas, el palacio de Achileion y el del Mon Repos son algunos de los monumentos emblemáticos de entre una larga lista de lugares de interés.

Además del famoso islote de Pontikonisi, están sus playas cosmopolitas y bien organizadas, que combinan la fina arena blanca con el peculiar color del mar Jónico. Disfrute de las playas, de los deportes acuáticos y llegue hasta sus calas más solitarias para ver la puesta de sol.

Sus enclaves naturales, por otra parte, con humedales y una gran

variedad de aves, presentan una perspectiva ecosistémica poco conocida de Corfú.

Y no pueden faltar las costumbres locales, que saltan a la vista durante la Semana Santa Ortodoxa, cuando se realiza el lanzamiento de vasijas desde los balcones de las casas el Sábado Santo. ¡Toda una experiencia!

La hospitalaria Corfú le está esperando para llevarle por senderos históricos y culturales, y por parajes naturales, conociendo monumentos y costumbres heredadas hace siglos y que queremos compartir con usted.

Todo esto forma parte de la incomparable belleza de la isla.



1. Casco antiguo y Fortaleza Nueva.
2. Monumento de Sir Thomas Maitland en la plaza Spianada.
3. Palacio Achileion.
4. Pontikonisi (zona de Kanoni).

FOTO: UNSPLASH

SOFRITO DE TERNERA

Ingredientes

- 1 kilo de carne de ternera cortada en rebanadas
- 2 tazas de aceite de oliva
- 8 dientes de ajo cortados en lonjas finas
- 1 taza de vinagre blanco
- Harina
- Sal
- Pimienta negra
- 1 ramito de perejil cortado fino
- 10 hojitas de romero
- Unas hojitas de mejorana
- 1 estameña para las hierbas

Preparación

1. Ablandar las rebanadas de carne, salpimentar a gusto, enharinarlas y sacudirlas para retirar la harina sobrante.
2. En una sartén freír la carne por ambos lados a fuego medio, sin dejar que se queme la harina.
3. Colocar la carne en una cacerola ancha y de fondo grueso.
4. Retirar el aceite sobrante de la sartén para sofreír un poquito el ajo y, al apagar, añadir el vinagre, un poco de agua y revolver. Dejar la sartén sobre la placa caliente hasta que se despeguen los restos de harina.

Añadir este sofrito a la carne.

5. Poner en la estameña los tallos del perejil y las demás hierbas y meterla en la cacerola.

6. Añadir más agua a la cacerola si hace falta, taparla y cocer a fuego lento entre 50 y 90 minutos.

7. Si en los últimos 20 minutos la salsa aún contiene demasiada agua, dejar cociendo sin la tapa para que el agua se evapore y se espese la salsa.

8. Retirar la estameña con las hierbas, añadir abundante perejil picado fino. Servir con puré de patatas.



PRODUCTOS TÍPICOS

Entre los productos típicos de Corfú, ocupan un lugar especial los siguientes:

kumquat (naranja enana), cuyo sabor entre dulce y amargo se presta para la fabricación de licor y confituras; *mantequilla*, de leche de vaca, con su especial sabor y aroma; *aceitunas* y *aceite de oliva*, sobre todo en el sur de la isla; *naranjas Merlin*; *vin*, de las variedades locales Kakotrinis (blanco), Petrokóritio y Skopelítiko (tinto); *cerveza* y *tsitsibira*, refresco espumante sin alcohol, con jengibre y aroma a limón; *miel*, de excelente calidad; almendras garapiñadas o *mándolas* y *turrone*s o *mandolado*; *salado* o *salame local* y el sabroso *númbulo*, conocido como "*prosciutto de Corfú*". Por último, citamos el *jabón verde*, de aceite de oliva.

Paxí y Antípaxi



Playas de arena fina y brillante. Viejos olivares y viñedos y vegetación que llega hasta el mar, son algunas de las imágenes que nos ofrecen estas pequeñas islas del mar Jónico, Paxí y Antípaxi.

Gaios, su capital, tiene encanto y conserva las características de una arquitectura veneciana. Entre sus edificios destacan el de la Gobernación inglesa y la iglesia de Ayíon Apostolon (Santos Apóstoles). Una visita al castillo de Áyios Nikólaos revela a su diseñador, que no es otro que Leonardo da Vinci. Y las impresionantes cuevas azules submarinas de Ahai y de Ypapantí invitan a la aventura.

Disfrute de la puesta de sol desde la roca blanca de Erimiti.

Descubra la naturaleza de Paxí y Antípaxi, sus monumentos, su cultura, su aire cosmopolita, y sus hoteles de lujo, con un ambiente romántico y de relax. Y no deje de probar el exquisito vino dulce de Antípaxi.

Estas idílicas islas constituyen uno de los últimos destinos vírgenes del mar Jónico. El viaje a Mathraki y Othoní, con su densa vegetación, o a Eriksa, con su tradicional olivicultura, son escapadas a paraísos terrestres.

FRITOS DE MANZANA

Ingredientes

- 150 gramos de harina con polvo de hornear
- 1 ½ manzana verde (tipo Granny Smith), sin piel ni pepitas y picada fina
- 150 gramos de pasas de Corinto y sultanas mezcladas
- 200 ml de aceite de girasol u otro para freír



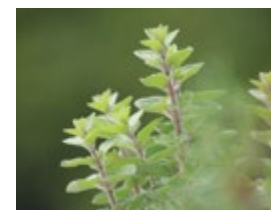
- Canela en polvo
- Agua
- Miel líquida

Preparación

1. Mezclar lentamente la harina con unas cucharadas de agua hasta que tome la consistencia de una crema.
2. Añadir la manzana y las pasas y revolver hasta que la mezcla sea homogénea.
3. Calentar bien el aceite en una sartén.
4. Con ayuda de una cuchara, poner montoncitos de la mezcla en la sartén y freír. Cuando hayan dorado, retirar en un plato sobre papel absorbente.
5. Colocar los fritos en una fuente u otro plato sin el papel. Espolvorearlos con un poco de canela y regar con abundante miel.



1. Puerto de Gaios (Paxí).
2. Playa Voutoumi (Antípaxi).



PRODUCTOS TÍPICOS

En estas dos islitas hay productos que realmente conviene probar: *aceite de oliva*, tanto el convencional como el biológico, *vino de Antípaxi*, *orégano*, *miel*, *lácteos*, *carne*, *pescado* y *mariscos*.

FOTO: UNSPLASH

Meganisi

Es una joya más del mar Jónico. Meganisi es el destino ideal para cualquier visitante que quiera escaparse de los problemas de cada día y relajarse.

Abundante vegetación, playas de arena, maravillosas cuevas submarinas, aguas limpias y cristalinas conquistan a todo el mundo. Pueblos con viviendas tradicionales y estrechas callejuelas de piedra crean un aire hospitalario para sentirse como en casa.

La sensación de tranquilidad y relax se nota desde el primer día, incluso en sus playas. Son los colores, los aromas y el sonido de la naturaleza virgen, que harán de sus vacaciones una delicia.

Vathí, con su puerto pintoresco y la nueva marina es un lugar ideal para los amantes de la vela. Visite Katomeri, que ofrece un acceso fácil a la costa de Atherinú, y la bella playa en Fanari. Spartohori le va a encantar por sus vistas al mar y la naturaleza de la zona.

Merece la pena visitar las islas cercanas de Kastós y Kálamos, originales y sencillas.



FOTO: UNSPLASH | lefkadaslowguide.gr

TIRÓPITA O EMPANADA DE QUESO BLANCO

Ingredientes

- 7- 8 hojas de masa filo (hojaldre)
- 12-15 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza de mantequilla
- 1 kilo de queso blanco firme "campesino", tipo feta o similar
- Azafate para horno eléctrico



Preparación

1. Abrir las hojas de masa y reservar. Batir muy bien los huevos, añadir la leche evaporada y revolver.
2. Cortar el queso en trozos grandes y medianos.
3. Colocar la hoja de masa de mayor tamaño en el azafate aceitado, cuidando que los lados interiores también queden cubiertos por la masa. Untarla muy bien con aceite y mantequilla.
4. Con una cuchara echar un poco de la mezcla de huevos y leche sobre la masa. Luego, esparcir con la mano parte del queso troceado. Cubrir con una nueva hoja. Repetir la operación hasta que sobre 1 sola hoja. Reservarla.
5. Doblar hacia dentro los bordes de la primera hoja con la que al comienzo se cubrieron los lados del azafate. Después, colocar la última hoja de masa sobre la última capa de relleno, doblando también sus bordes hacia dentro.
6. Untar con mantequilla y huevo la superficie. Rociarla con un poquito de agua y hacerle algunos agujeros con el tenedor en diferentes partes.
7. Asar al horno a fuego medio, aproximadamente 1 hora, hasta que la superficie esté crujiente. La empanada debe ser fácil de desprender del azafate.



PRODUCTOS TÍPICOS

La cocina tradicional y los productos típicos de Meganisi guardan semejanza con los de Lefkada, ya que estas islas han seguido las mismas rutas culturales.

Lefkada

La perla de mar Jónico, con densa vegetación, impresionantes cataratas, un ambiente cosmopolita y famosas playas, tales como Káthisma, Egremní y Porto Katsiki, que embrujan a todos los visitantes que llegan de los cuatro rincones del mundo.

El acceso fácil, la hospitalidad, el ambiente alegre y las experiencias que ofrece la isla se combinan en una perfecta receta para pasar unas vacaciones inolvidables en el mar Jónico.

Se pueden practicar todo tipo de deportes: windsurfing, kite surfing, ciclismo de montaña, senderismo...

La isla dispone de hoteles tradicionales y de lujo, restaurantes a orillas del mar, donde degustará recetas típicas y productos locales.

La ciudad de Lefkada le invita a su cultura, a sus canciones tradicionales, a pasear por sus callejuelas, sus plazas y calles peatonales, ver sus tiendas, admirar sus iglesias del siglo XVII y XVIII, con impresionantes campanarios e iconos.

Descubra su magia.



1



2

FOTO: UNSPLASH



3

FOTO: manacooks.com | lefkadaslowguide.gr

LENTEJAS

Ingredientes

- 600 gr. de lentejas de Englouví o que sean finas y fáciles de hervir
- 3/4 taza de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajo de tamaño mediano
- 1 ramita de orégano
- Sal
- Vinagre para servir



Preparación

1. Limpiar las lentejas y lavarlas. En una cacerola con agua darles un hervor un par de minutos y colarlas.
2. Llenar a la mitad de agua caliente la cacerola, añadir sal a gusto y la ramita de orégano. Hervir las lentejas a fuego medio-bajo.
3. Cuando el agua se haya evaporado bastante, echar el aceite.
4. Añadir agua caliente (aproximadamente una taza) hasta que hierva de nuevo, dejando el guiso más líquido o más espeso, según nuestras preferencias.
5. Echar un poquito de vinagre en el plato y servir.



PRODUCTOS TÍPICOS

La isla de Lefkada produce una buena variedad de productos de calidad, como *miel de tomillo*; *aceitunas y aceite de oliva virgen extra*; *lentejas* del pueblo de montaña Englouví; *vino tinto*, hecho de la rara variedad barzamino, y *vino blanco* suave; *salame*, *chorizo* y *avgotáraj* o botarga (huevas de pescado saladas y secas); empanadas y galletas de aceite, *ladópita* y *ladokúlura*, respectivamente; *pas-teli* o turrón de semillas de sésamo y *mandolado*; *sumada* u horchata y el *licor rozolí*, de menta y rosas.

1. Faro del cabo Lefkada, construido sobre un templo dedicado a Apolo.
2. Playa de Porto Katsiki. 3. Egremní, emocionante playa de acantilados, aproximadamente a 38 km de la ciudad de Lefkada.

Ítaca

Para el legendario Ulises, Ítaca representaba la meta absoluta. Por eso, esta es una isla mágica y simbólica.

Una isla llena de historia, de verde y con playas sensacionales. ¡Y hospitalaria!

Es imposible no enamorarse de Kioni –un pueblo tradicional, construido en forma de anfiteatro– o Vathy, la capital de la isla, que conserva su arquitectura tradicional.

Hay varias playas de guijarros, tales como Skinos, Filiatró o Gidaki, donde los árboles llegan hasta las aguas cristalinas.

La oferta de alojamiento es muy buena, incluyendo hoteles modernos y chalets de lujo, con piscinas.

Es el sitio ideal para quienes adoran la paz, la tranquilidad y se entusiasman con los descubrimientos, sobre todo, es perfecta para quienes buscan su propia “Ítaca”.



FOTO: VISITGRECE.GR

SAVORO

Ingredientes

- 1 kilo de pescaditos tipo morralla
- 3 tazas de aceite de oliva
- 1 ½ taza de vinagre fuerte
- 8 dientes de ajo
- 2 ramitas de romero
- 1 o 2 tazas de pasas de Corinto
- Harina
- 2 hojas de laurel
- Sal



Preparación

1. Limpiar los pescaditos, lavarlos y ponerlos en un colador para que se escurran bien. Salarlos, pasarlos por harina y freír.
2. Colocar los pescaditos fritos en un recipiente de barro o pyrex.
3. En una cacerola echar 2 tazas de aceite, un poquito de agua,

el ajo picado fino y las hojitas de romero. Poner al fuego para que el ajo se ablande.

4. Añadir los demás ingredientes, cocer la mezcla, revolviéndola hasta que se espese y quede como una salsa.

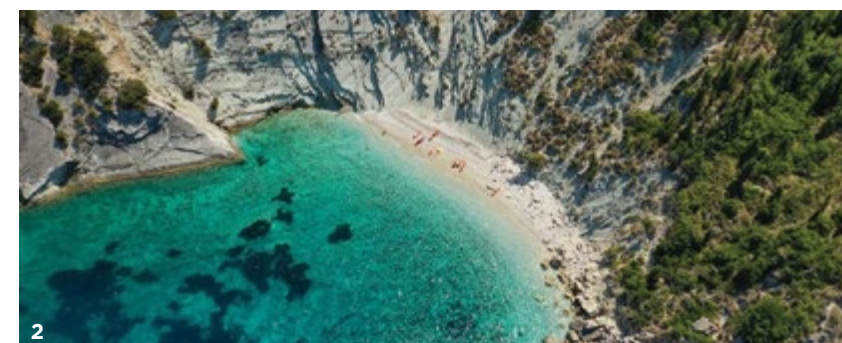
5. Cubrir los pescaditos fritos con la salsa. Lo ideal es esperar un par de días antes de servirlo.



PRODUCTOS TÍPICOS

Una serie de productos de primera calidad dan renombre a esta isla.

El **aceite** proviene de una variedad local de aceitunas; el **vino** tinto es de la variedad **ma-vrodafni** y el blanco de diferentes variedades. La ganadería y la fabricación de quesos también son notables. Artesanal es el **queso lazareto**, de color amarillo, que se hace con leche fresca de producción local, de oveja o cabra. De ahí que su fabricación sea limitada. Y su **feta** auténtica se comercializa solo en tiendas locales. Produce además **miel de tomillo** de excelente calidad, así como hierbas: **tomillo, romero, salvia, manzanilla y menta**. Típicos son los “**dulces de cuchara**” o confituras de membrillo, naranjas amargas o higos, así como las mermeladas hechas con fruta local.



1. Puerto Vathy e islote Lazareto. 2. Playa Afales. 3. Pueblo Kioni.

Zante

Esta isla se encuentra en la parte sur del mar Jónico y es conocida como “la flor del Este”, “Fiore di Levante”, como la llamaban los venecianos.

Es lugar de contrastes. Combina la tranquilidad y el verde, la recreación para toda la familia y la energía que caracteriza a sus renombradas playas, donde la gente se divierte practicando deportes acuáticos y bailando por la noche en los bares y clubes de moda.

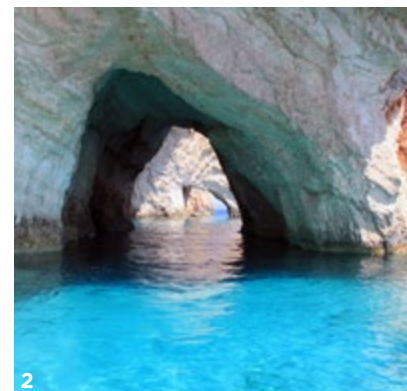
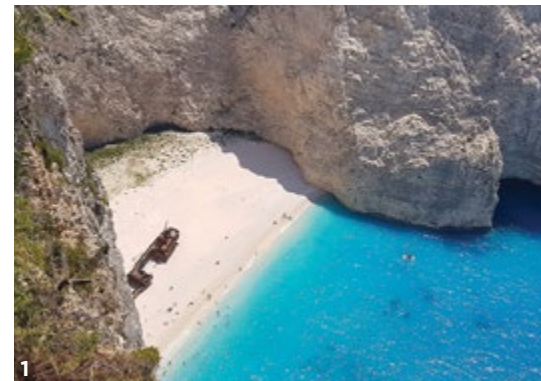
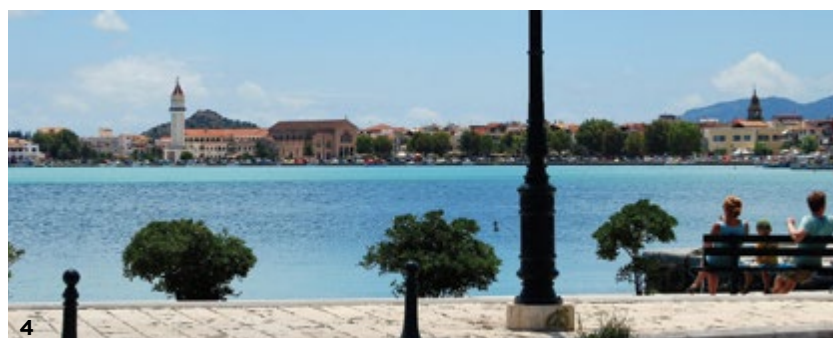
Zante es famosa por sus pueblecitos de montaña y su exube-

rante naturaleza virgen. Dispone del primer Parque Marítimo Nacional de Grecia, que protege a las tortugas Caretta caretta.

Si está buscando momentos románticos, los encontrará en la playa de Navagio, en la puesta del sol en Kerí y Krioneri y en la música tradicional.

Descubra Bójali, uno de los pueblos más bellos y suba a la fortaleza de Zante, donde se encontraba la capital de la isla en la época veneciana.

Un paraíso terrestre le está esperando.



1. Playa de Navagio.
2. Cuevas azules (norte de Zante).
3. Kerí.
4. Ciudad de Zante.
5. Tortuga cabezona o Caretta caretta.

FOTO: UNSPLASH | PEXELS | PIXABAY

FITURA

Ingredientes

- 1.200 ml. de agua
- 350 gr. de sémola fina
- 1 cucharadita rasa de sal
- Aceite de girasol
- Azúcar granulada
- Canela en polvo

Preparación

1. Hervir el agua en una cacerola grande y añadir la sal. Agregar la sémola poco a poco para que no se formen grumos y cocerla a fuego lento, revolviendo continuamente con una cuchara de madera hasta que la mezcla tenga la consistencia de una crema espesa.
2. Retirar la mezcla del fuego y vaciarla en un pyrex previamente aceitado.
3. Esparcir bien en el recipiente y aceitar un poquito la superficie de la mezcla. Cubrir con un paño y dejar que repose en un



lugar fresco entre 12 y 15 horas.

4. La mezcla estará bien compacta después de al menos 12 horas. Sin retirarla del recipiente, cortar porciones en forma de rombos.
5. Poner a calentar bastante aceite en una sartén honda. Cuando el aceite esté bien caliente, freír los pedazos por ambos lados. Colocar las porciones fritas sobre papel absorbente para quitar el aceite que sobra.
6. Antes de servir, espolvorear con abundante azúcar y canela.



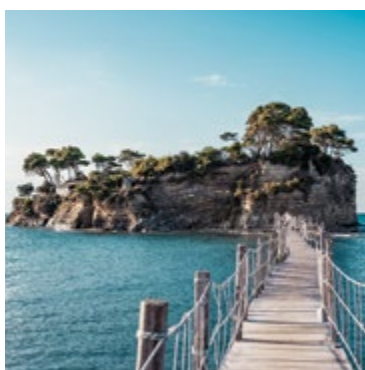
PRODUCTOS TÍPICOS

Zante es una fértil isla que da una gran variedad de productos agrícolas de alta calidad.

Las **pasas negras** son un producto con denominación de origen. Produce **aceite de oliva** virgen, **cítricos** y decenas de variedades locales de **vino**. Su **miel** es deliciosa.

Entre los **lácteos**, típico es el queso ladotiri, elaborado con leche de cabra y oveja, y de sabor picante.

Se fabrican **confituras** y **licores** con cítricos locales, así como **pasteli** (turrón de semillas de sésamo) y el famoso **mandolado** o turrón de las islas Jónicas, que en Zante se prepara con mástique (resina de lentisco), abundantes almendras tostadas y miel..



SOL DE GRECIA

Con la colaboración de SOL DE GRECIA
para la promoción de las islas Jónicas

soldegrecia.com, www.atenasbolsillo.com

-----Παράλειψη-----

Στη συνέχεια τοποθετήθηκε και έδωσε διευκρινήσεις επί του θέματος ο Αντιπεριφερειάρχης Τουρισμού & Πολιτισμού, κ. Αλέξανδρος Αλεξάκης.

Ακολούθησε διαλογική συζήτηση, όπου τέθηκαν ερωτήσεις επί του θέματος και τοποθετήθηκαν οι επικεφαλής των παρατάξεων και οι περιφερειακοί σύμβουλοι.

Ο περιφερειακός σύμβουλος της παράταξης «ΑΝ.Α.ΣΑ. για τα Ιόνια Νησιά», κ. Σπυρίδων Γαλιατσάτος δήλωσε ότι ψηφίζουν θετικά επί της εισηγήσεως με επιφυλάξεις. Ο περιφερειακός σύμβουλος της παράταξης «ΑΝ.Α.ΣΑ. για τα Ιόνια Νησιά», κ. Αθανάσιος Καραϊσκος δήλωσε ότι καταψηφίζει την εισήγηση, διότι θεωρεί ότι η διαδικασία που ακολουθήθηκε ήταν πρόχειρη, ελλιπής και τέλος προσβλητική για το Σώμα.

Ο περιφερειακός σύμβουλος της παράταξης «Ιόνιος Συμμαχία», κ. Χρήστος – Ηρακλής Σκούρτης δήλωσε ότι ψηφίζουν θετικά επί της εισηγήσεως με επιφυλάξεις. Ο περιφερειακός σύμβουλος της παράταξης «Ιόνιος Συμμαχία», κ. Αντώνιος Δουβίτσας δήλωσε ότι ψηφίζει αρνητικά επί της εισηγήσεως, διότι το κείμενο του εντύπου δεν εκφράζει την Περιφέρεια Ιονίων Νήσων. Επίσης τόνισε, ότι το εν λόγω θέμα θα έπρεπε να είχε περάσει από την επιτροπή τουρισμού, έτσι ως ώστε να πάρει γνωμοδότηση από αυτήν. Σημείωσε δε, ότι η επιτροπή υπάρχει και παρ' όλα αυτά μένει ανενεργή. Τέλος δήλωσε ότι θα έπρεπε να υπάρχει μεγαλύτερη σαφήνεια και περισσότερα διευκρινιστικά στοιχεία στην εισήγηση και όσον αφορά τον εκδότη και ως προς το χρονικό διάστημα θα τα παρέχουν και τέλος ποιος ο ακριβής αριθμός των εντύπων.

Η επικεφαλής της παράταξης «Λαϊκή Συσπείρωση Ιονίων Νήσων», περιφερειακή σύμβουλος κ. Αλεξάνδρα Μπαλού δήλωσε ότι ψηφίζουν αρνητικά, διότι η διαδικασία που ακολουθήθηκε για το εν λόγω θέμα είναι άκρως προσβλητική για το Σώμα του Περιφερειακού Συμβουλίου. Διευκρίνισε ότι δεν υπάρχει εμπεριστατωμένη εισήγηση π.χ. Πόσα φυλλάδια δωρίζονται, ούτε εξηγείται κάπου γιατί μας γίνεται η δωρεά αυτή. Κατέληξε υπογραμμίζοντας ότι η διαδικασία εξελίχθηκε πολύ μπερδεμένα, απαιτητικά γρήγορη, χωρίς να είναι φωτισμένα και ξεκάθαρα καίρια σημεία.

Ο ανεξάρτητος περιφερειακός σύμβουλος κ. Παναγιώτης Ποζίδης δήλωσε ότι ψηφίζει αρνητικά, συμφωνώντας με την θέση της παράταξης «Λαϊκή Συσπείρωση Ιονίων Νήσων» ότι πρόκειται δηλαδή περί μιας προσβλητικής διαδικασίας, όπου καταλήγει να εκθέτει και την εταιρεία που έκανε την προσφορά.

-----Παράλειψη-----

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΚΑΤΑ ΠΛΕΙΟΨΗΦΙΑ

Το Περιφερειακό Συμβούλιο Ιονίων Νήσων αποφάσισε κατά πλειοψηφία την έγκριση αποδοχής δωρεάν έκδοσης 16/ΣΕΛΙΔΟΥ φυλλαδίου στα ισπανικά για τα Ιόνια Νησιά από την εταιρεία SOL DE GRECIA MON. IKE ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ–ΕΚΔΟΣΕΙΣ, ως η εισήγηση.

Μειοψηφούντων των κάτωθι Περιφερειακών Συμβούλων κ.κ. Αθανάσιου Καραϊσκου, Αντωνίου Δουβίτσα, Αλεξάνδρας Μπαλού, Χαραλάμπου Χαραλάμπους, Νικολάου Γκισγκίνη, Διονυσίου Κεφαλληνού και Παναγιώτη Ποζίδη.

-----Παράλειψη-----

Αφού εξαντλήθηκαν τα θέματα λύεται η συνεδρίαση.
Συντάχθηκε το πρακτικό και αφού διαβάστηκε και βεβαιώθηκε υπογράφεται.

Η παρούσα απόφαση έλαβε αυξ. αριθμό **51-6/06-03-2023**

Ο Πρόεδρος Π.Σ.

Ο Γραμματέας Π.Σ.

Νικόλαος Μουζακίτης

Ολυμπία (Ολίβια) Καρδακάρη