

guide • Corfu

Το Παλιό Φρούριο, από τα εμβληματικότερα  
μνημεία του νησιού / The Old Fortress, one of the  
most famous monuments on the island

## ΣΤΗΝ ΚΕΡΚΥΡΑ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΝΕΞΑΝΤΛΗΤΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ

Νέες αφίξεις, κλασικές αξίες, αναβαθμισμένες υπηρεσίες και ένας πολύ ενδιαφέρων καλλιτεχνικός και γαστρονομικός αναβρασμός σε μία από τις ομορφότερες πόλεις στην Ελλάδα.

## CORFU: CULTURE AND UNFETTERED CREATIVITY

Wandering through the Old Town and its surrounding streets reveals a trove of enticing culinary and artistic attractions, as well as many new ways to enjoy a stay in one of Greece's loveliest and most inspiring locations.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΩΤΗ ΒΑΛΛΑΤΟ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΔΙΟΝΥΣΗΣ ΚΟΥΡΗΣ / BY FOTIS VALLATOS, PHOTOS: DIONYSIS KOURIS

Η θέα προς την Παλιά Πόλη από το roof  
garden του ξενοδοχείου Arcadion  
/ The view towards the Old Town from the  
roof garden of the Arcadion Hotel

### Διανόηση και γαστρονομία

Σε πιο εξωστρεφή εποχή πια, η **Αναγνωστική Εταιρεία** (Καποδιστρίου 120, τηλ. 26610-39.528) είναι ανοιχτή στο ευρύ κοινό (Δευτέρα έως Παρασκευή 10.00-14.00), ενώ παρέχονται και ξεναγήσεις. Στεγάζεται σε ένα αναγεννησιακού ρυθμού κτίριο με θέα στο Ιόνιο πέλαγος και ήταν το πρώτο πνευματικό ίδρυμα της νεότερης Ελλάδας – μέλη της υπήρξαν επιφανείς προσωπικότητες, όπως ο Διονύσιος Σολωμός, ο Λορέντζος Μαβίλης, ο Ανδρέας Κάλβος, ο Κωνσταντίνος Θεοτόκης και ο Νικόλαος Μάντζαρρος. Διαθέτει μια πλούσια βιβλιοθήκη άνω των 35.000 βιβλίων (από τον 16ο αιώνα μέχρι σήμερα), την επτανησιακή βιβλιοθήκη, με 8.000 τόμους που αφορούν τον ιόνιο χώρο, εφημερίδες του 19ου και 20ού αιώνα, σπάνιους χάρτες και αρχαιακές συλλογές καθώς και μια συλλογή έργων τέχνης με 400 έργα Επτανησίων ζωγράφων από τον 18ο έως τον 20ό αιώνα. Στο ισόγειο βρίσκεται και το εστιατόριο της Εταιρείας, μια υπέροχη ρουστίκ κομψότητα σάλα που λειτουργεί (από Οκτώβριο μέχρι Απρίλιο) υπό την επιμέλεια της ομάδας του εστιατορίου Βενετσιάνικο Πηγάδι, με δημιουργική κουζίνα με αναφορές στην κερκυραϊκή παράδοση, όπως τα καπελέτι (ζυμαρικά) «Παστιτσάδα» με ουρά μόσχου και πουρέ από ρίζες λαχανικών και αפרό τυριών.

### Γαστρονομικά εστιατόρια με τοπική κουζίνα

Στην καλύτερη του φάση το **Pomo d'Oro** (Πλατεία Σκαρμαμακά 13, τηλ. 26610-28.680) του σεφ Αριστοτέλη Μέγκουλα, με μια καλοδουλεμένη μπιστρονομικού ύφους κουζίνα με κοφτερούς συνδυασμούς και θαυμαστές ισορροπίες. Στη φαρέτρα του εξαιρετου σεφ, λαχανικά και ψάρια από την Κέρκυρα, τυριά από το Ιόνιο και κρέατα από την Ήπειρο, σε μια πολύ ενδιαφέρουσα φυσιοκρατική μαγειρική προσέγγιση, με τεχνικές που αναδεικνύουν την αστραφτερή πρώτη ύλη. Το μενού κλείνει το μάτι στην τοπική γαστρονομία –όπως το pâté en croûte με χοιρινό μοσχάρι και συκωτάκια κοτόπουλο (μια αναφορά στο κερκυραϊκό παστίτσιο ντόλτσε)–, ενώ από τα highlights του μενού είναι η αργοψημένη προβατίνα με φλαν σέσκουλα, πουρέ αρακά και αυγολέμονο και ο λαχανοντολμάς με ρύζι και μοσχοχτάποδο. Λίστα κρασιών με 200 ετικέτες αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα, με πολλές επιλογές σε ετικέτες ήπιας φυσικής οινοποίησης. Σύντομα θα εγκαινιάσουν και cooking lessons, μια βιωματική εμπειρία που θα ξεκινάει από τη λαϊκή αγορά για ψώνια και θα καταλήγει στο chef's table του εστιατορίου για εκτέλεση συνταγών του μενού αλλά και κλασικών πιάτων της κερκυραϊκής κουζίνας.

Νέα σελίδα για το **Βενετσιάνικο Πηγάδι** (Σ. Δουσμάνη 46, τηλ. 26615-50.955), με τον Σπύρο Αγιούς, έναν εκ

### Intellectual and culinary pursuits

The **Corfu Reading Society** (120 Kapodistriou, tel. 2661-039.528), an illustrious research centre nearly 200 years old, is now open to the public (Monday to Friday 10:00-14:00), with guided tours provided. The society, housed in a Renaissance-style building in the Old Town with views overlooking the Ionian Sea, was the first cultural institution of its kind in the newly fledged state of modern Greece. Members have included literary lions such as Dionysios Solomos, Lorentzos Mavilis, Konstantinos Theotokis, Andreas Kalvos and composer Nikolaos Mantzaros. Its main library has more than 35,000 volumes dating from the 16th century to the present. It has a collection of 8,000 books dedicated to the Ionian islands, newspapers from the 19th and 20th centuries, rare maps, archives and 400 artworks of Ionian art from the 18th to the 20th century. The society has a charming rustic ground-floor restaurant – run by the team from the nearby restaurant The Venetian Well – that's open from October to April and serves creative cuisine with Corfiot influences, such as cappelletti pastitsada, a pasta dish with an oxtail ragu, a purée of root vegetables and a cheese foam.

### Investing in local cuisine

At **Pomo d'Oro** (13 Skaramanga Square, tel. 2661-028.680), chef Aristotelis Megoulas delivers a well-executed bistro-style menu – combining bistro dishes and more complicated creations – with sharp yet beautifully balanced combinations, leading to what may be this eatery's best phase to date. Megoulas stocks his kitchen with locally sourced vegetables and fish, cheeses from around the Ionian and meats from Epirus. The menu is replete with local culinary notes in dishes such as the pâté en croûte made with pork, beef and chicken livers, an homage to Corfiot pastitsio dolce. Other highlights include slow-roasted mutton with a chard flan, a pea purée and an egg-and-lemon sauce, and cabbage leaves stuffed with rice and musky octopus. The wine list is exclusively Greek and comprises 200 labels, with several naturals. Pomo d'Oro is also getting ready to launch a series of cooking classes, a comprehensive experience that will start with shopping for ingredients at the local farmers' market and culminate in a meal at the chef's table with Corfiot classics and selections from the menu.

A new chapter has begun at **The Venetian Well** (46 Sofokleous Dousmani, tel. 2661-550.955), where one of the top Greek chefs of his generation, Spyros Agiouis, has taken over in the kitchen, introducing his Greek-inspired gastronomic philosophy. The restaurant is also seriously investing in ingredients, purchasing the entire output of two of the island's organic producers. This becomes clear from the very start, with an in-house bread made with five-year-old rye sourdough starter and organic flour from selected mills. The dishes that follow, such as the Dasca Dolce (seared Stympthalian minnow fillet, mustard sauce with aged sweet vinegar, tart apple, sea legumes, spicy bitter orange and sunflower seeds) and the Corfiot Ramen (angel's



Στη βιβλιοθήκη της Αναγνωστικής Εταιρείας / The library at the Corfu Reading Society



Το εστιατόριο της Αναγνωστικής Εταιρείας / The restaurant at the Corfu Reading Society

## guide • Corfu



Το εστιατόριο Βενετσιάνικο Πηγάδι  
/ The Venetian Well restaurant



Στο εστιατόριο  
Pomo d'Oro  
/ At the  
restaurant  
Pomo d'Oro

των κορυφαίων Ελλήνων σεφ της γενιάς του, να αναλαμβάνει την κουζίνα, δίνοντάς της μια ελληνότροπη γαστρονομική στροφή, ενώ έχουν επενδύσει σοβαρά στην πρώτη ύλη, έχοντας αγοράσει το σύνολο της παραγωγής δύο καλλιεργητών βιολογικών προϊόντων από την Κέρκυρα. Ξεκίνημα με δικό τους ψωμί, που φτιάχνεται με πέντε χρονών προζύμι σίκαλης και βιολογικά άλευρα από επιλεγμένους μύλους, για να ακολουθήσει μια αλληλουχία πιάτων που αντλούν έμπνευση από την κερκυραϊκή παράδοση, όπως η «Ντάσκα Ντόλτσε» (καψαλισμένο φιλέτο ντάσκας, σάλτσα μουστάρδας με παλαιωμένο γλυκό ξίδι, ξινόμηλο, χόρτα της θάλασσας, πικάντικο νεράντζι και ηλιόσποροι) και το «κερκυραϊκό ράμεν» με ζωμό από πορφύρες, φιδέ με σκόρδο και πεπεροντσίνο και καπνιστό αχινό. Το πιο εντυπωσιακό κελάρι στο νησί με περισσότερες από 900 ετικέτες – ανάμεσά τους και μερικά δυσεύρετα διαμάντια.

Νέα είσοδος στην κατηγορία της comfort fine κουζίνας το **Arcadion Bistrot** (Καποδιστρίου 44, τηλ. 26610-30.110) του πρόσφατα ανακαινισμένου Arcadion Hotel, σε ένα από τα πιο κομβικά σημεία της πόλης, στο Πεντοφάναρο. Στην κουζίνα ο

hair pasta in a rock snail stock, with garlic, pepperoncino and smoked sea urchin) are inspired by Corfiot tradition. The eatery also has perhaps the most impressive collection of wines on the island, with 900 labels, some rare jewels among them.

A recent addition to the comfort/fine dining category is **Arcadion Bistrot** (44 Kapodistriou, tel. 26610-30.110) the restaurant of the renovated Arcadion Hotel, ideally situated at one of the town's most important crossroads in Pentofanaro. Heading the kitchen is talented local chef Alexandros Lepesis, who earned his stripes at top restaurants in Greece (Athiri, Etrusco and Liostasi) and abroad (Pierre Gagnaire in Paris). The dining room strikes a balance between classic luxury and Mitteleuropa minimalism, and there are tables outside on the pedestrianised walkway, although the roof-garden seating affords stunning 360-degree views. Menu highlights include the Black Iberian pork with wild greens and the fresh fish with oven-baked chickpeas, spicy soutzouki sausage and pickled mushrooms. Designed by experienced sommelier Alexandros Papadatos, the wine list is comprehensive, and the bar also excels at creating cocktails, such as the Spicy Island (gin, vanilla, triple sec, mandarin, kumquat and angostura bitters).



Το αρχιτεκτονικό συγκρότημα Λιστόν (19ος αιώνας)  
/ The 19th-century building and arcade known collectively as the Liston

#### ΤΟ ΜΠΑΛΚΟΝΙ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Νέα εποχή για το Ακταίον, το ιστορικό καφέ με το καλύτερο μπαλκόνι στην πόλη, με απίθανη θέα στο Παλαιό Φρούριο, στον κόλπο της Γαρίτσας και στα παράλια της Ηπείρου. Μετονομασμένο σε **Ora**, αναμένεται να ανοίξει στο ανακαινισμένο εκβάθρων κτίριο στις αρχές Ιουνίου, προτείνοντας μια αναβαθμισμένη, πιο εστιατορική, εμπειρία. Ο Δημήτρης Σταμούδης και ο Κερκυραίος Σπύρος Αφθίνος έχουν επιμεληθεί το μενού, που θα περιέχει αρκετά ωμά (από πλατό ωμών θαλασσιών και μοσχάρισιο ταρτάρ με αχινό και χαβιάρι), παρασκευές σε φωτιά και premium κοπές. Εξωτερικό μπαρ με κοκτέιλ γαστρονομικής χροιάς, επιμελημένα από τον ταλαντούχο bartender Χρήστο Ταραλή.

#### NEW NAME, SAME BREATHTAKING BALCONY

A new era has dawned on the former Aktaion, a historic café with one of the best balconies in town, thanks to its sweeping views of the Old Fortress, Garitsa Bay and the Epirus coast across the water. Now called **Ora**, it is expected to open in the fully restored building in early June and promises a more sophisticated dining experience. Chefs Dimitris Stamoudis and Corfu's own Spiros Afthinos have designed the menu, which consists of quite a few raw dishes (including a platter of seafood and a beef tartare with sea urchin and caviar) along with fire-cooked premium cuts of meat. There will be a bar outside serving gastronomic cocktails designed by the talented bartender Christos Taralis.



Ο σεφ Σπύρος Αφθίνος  
/ Chef Spiros Afthinos



A HOTEL TO LIVE®

# THE DOLLI®

AT ACROPOLIS

[thedolli.com](https://thedolli.com)

Athens, Greece

## guide • Corfu



Dr. Kavvadia's Organic Farm

**ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

Ο Απόστολος Πορσανίδης-Καββαδίας άφησε μια καριέρα στο Παρίσι, όπου εργαζόταν ως βιομηχανικός σχεδιαστής, για να ασχοληθεί με το οικογενειακό κτήμα στην Κέρκυρα και γρήγορα κατάφερε να παραγάγει ένα ελαιόλαδο που απέσπασε πολλά σημαντικά διεθνή βραβεία. Η φάρμα βρίσκεται στην περιοχή Τζάβρου, 9 χλμ. βόρεια της πόλης, και διαθέτει ελαιώνα με τις τοπικές ποικιλίες λιανελία και θιακό. Η επίσκεψη στη φάρμα αποτελεί μια ολοκληρωμένη εμπειρία ελαιoturισμού και περιλαμβάνει ξενάγηση στον ελαιώνα, για να καταλήξει στο κτίριο όπου βρίσκεται ένας πετρόμυλος των αρχών του 1800 για γευσιγνώσια συνοδεία διαφορετικών από τα συνηθισμένα σνακ, όπως η δροσερή νερατζοσαλάτα και το μακαρόν με ελαιόλαδο. Εκτός αυτών, διοργανώνουν και workshops (με θέματα όπως μαγειρική με κερκυραϊκά βότανα) καθώς και ένα farm to table γεύμα μία φορά την εβδομάδα με σεφ τον Αριστοτέλη Μέγκουλα από το εστιατόριο Pomo d'Oro (Dr. Kavvadia's Organic Farm, τηλ. 6944-683.599).

**A TRUE OLIVE OIL EXPERIENCE**

Apostolos Porsanidis-Kavvadias left a career as an industrial designer in Paris to work the family farm on Corfu, where he began producing olive oil that has now won numerous international awards. The farm is in an area known as Tzavrou, some 9 kilometres north of the main town, and is planted with the local lianelia and thiako olive varieties. A visit to the farm can be a comprehensive olive oil experience, beginning with a tour of the olive grove and ending with snacks such as a refreshing salad of orange or macaroons made with olive oil at a building with an early 19th-century stone mill. At Dr. Kavvadia's Organic Farm, they organise workshops (on themes such as cooking with Corfiot herbs) and a farm-to-table meal once a week, produced by chef Aristotelis Megoulas of the restaurant Pomo d'Oro. (Dr. Kavvadia's Organic Farm, tel. 6944-683.599)

ταλαντούχος Κερκυραίος σεφ Αλέξανδρος Λέπησης, με θητεία σε σπουδαία εστιατόρια του εξωτερικού (Pierre Gagnaire) και της Ελλάδας (Αθήνη, Etrusco, Liostasi). Σάλα που ισορροπεί μεταξύ vintage αστικής πολυτελείας και κεντροευρωπαϊκού μινιμαλισμού και τραπέζια τόσο έξω στο πεζοδρόμιο όσο και στο roof garden, με απίθανη 360 μοιρών θέα. Από το μενού ξεχωρίζει ο Ιβηρικός μαύρος χοίρος με τσιγαρέλια και το ψάρι ημέρας με ρεβιθάδα φούρνου, σουτζούκι και πίκλα μανιτάρι. Αξιόλογη λίστα κρασιών επιμελημένη από τον έμπειρο σομελιέ Αλέξανδρο Παπαδάτο, ενώ αξιόλογη δουλειά γίνεται και στο μπαρ – δοκιμάστε το Spicy Island με premium gin, βανίλια, triple sec, μανταρίνι, κουμκουάτ και angostura bitters.

**Η ταβέρνα που κάνει τη διαφορά**

Από τις καλύτερες ταβέρνες στην Ελλάδα, το **Ταβερνάκι της Μαρίνας** (Βελισσαρίου 35, τηλ. 26610-42.071), όπου η Μαρίνα



Στο εστιατόριο Arcadion Bistrot / At the restaurant Arcadion Bistrot

**An exceptional taverna**

Hailed as one of the best tavernas in Greece, **Marina's Tavern** (35 Velissariou, tel. 2661-042.071) is run by Marina Beska, who uses top local ingredients to produce dishes showing a rich knowledge of tradition and cooking techniques. It's also in one of the loveliest locations in the quieter part of the Old Town's Jewish Quarter. The menu changes daily, depending on what's available, and may include dishes such as baked giant beans with spinach; their famed aubergines with fresh tomato, feta and basil; or Corfiot classics such as rooster pastitsada, soffrito, and fish, either al bianco or in a spicy burdeto sauce.

**Kafeneio expansion**

**Koultoura** (21 Donzelot, tel. 2661-032.021), the small café started by Anastasis Tsamis just steps from the nearly 450-year-old Metropolitan Church, has expanded into a new space a few metres away. You can't miss its plastic chequered tablecloths, classic taverna chairs in bright colours and small Greek flags. There's also a seating area on the square of the Old Port in the shade of the Judas trees. The limited menu is the work of Maria Kofitsa (who has also worked in some fine Athens restaurants) and includes the top-selling "Fisherman's Sandwich" (a brioche bun with fresh calamari), an excellent salad with a walnut cream dressing and beets, and the home-style fried meatballs. The wine is all from Kechris Winery, while the cocktails are made with Greek spirits and include the Negroni Tou Leventi (with Greek pomegranate gin, Greek vermouth and rosé retsina).

**Street food with a Corfiot flair**

**Belva** (3 Montsenigoy), a street-food restaurant with a gastronomic approach, is a recent arrival. Many of the ingredients are made in-house, including the steamed bao buns, the bagna cauda sauce and the ajo



To new age kafeneio Koultoura / The modern kafeneio Koultoura

## guide • Corfu

Μπέσκα, χρησιμοποιώντας κορυφαίες πρώτες ύλες από την αγορά, παραδίδει μια κουζίνα με βαθιά γνώση της παράδοσης και της μαγειρικής ουσίας σε ένα από τα πιο ωραία σημεία στο off κομμάτι της εβραϊκής συνοικίας. Το μενού αλλάζει καθημερινά ανάλογα με τις διαθέσιμες πρώτες ύλες και μπορεί να περιλαμβάνει από γίγαντες με σπανάκι στον φούρνο, τις περίφημες μελιτζάνες με φρέσκα ντομάτα, φέτα και βασιλικό και κλασικά κερκυραϊκά πιάτα, όπως ο κόκορας παστιτσάδα, το σοφρίτο και τα ψαροφαγικά μπιάνκο και μπουρδέτο – πάντα με φρέσκο ψάρι.

**To new age καφενείο**

Το **Koultoura** (Δοντζελότ 21, τηλ. 26610-32.021), το μικρό καφέ του Αναστάση Τσάμη στις σκάλες της Μητρόπολης, επεκτάθηκε σε έναν χώρο μερικά μέτρα μακριά. Τραπέζια με πλαστικά καρό τραπεζομάντιλα, κλασικές καρέκλες καφενείου βαμμένες με πολύχρωμα σπρέι, ελληνικά σημαϊάκια και έξω καρέκλες στην πλατεία κάτω από τις κοκικιές (κουτσουπιές) στην πλατεία του Παλιού Λιμανιού. Μικρό μενού επιμελημένο από τη Μαρία Κοφίτσα (με προϋπηρεσία σε καλά αθηναϊκά εστιατόρια). Best-seller το «βρώμικο του ψαρά» (μπριός με φρέσκο καλαμαράκι), εξαιρετική σαλάτα με κρέμα καρδίου και παντζάρι και μαμαδίστικα τηγανητά κεφτεδάκια. Κρασιά από το οινοποιείο του Κεχρή και κοκτέιλ αποκλειστικά από ελληνικά spirits, όπως το Negroni Του Leventi με ελληνικό τζιν με ρόδι, ελληνικό βερμούτ και ροζέ ρετσίνα.

**Street food με κερκυραϊκή ούγια**

Νέα άφιξη το **Belva** (Μοντσενίγου 3), κεντροευρωπαϊκού ύφους street food εστιατόριο με γαστρονομικό πρόσημο. Ζυμώνουν και αμιζούν μόνοι τους τα bao buns, παρασκευάζουν μόνοι τους τα περισσότερα υλικά (από τη σος bagna cauda μέχρι την ajo blanco) και χρησιμοποιούν μαγειρευτά με κερκυραϊκή ούγια, όπως η παστιτσάδα (που μπαίνει σε bao με ντοματίνια κονιά και κρέμα κεφαλογραβιέρα) ή το τσιγαρέλι (διάφορα τσιγαριστά χόρτα) που μπαίνουν επίσης σε bao με ταραμά, ραπανάκι



Το Ταβερνάκι της Μαρίνας, από τις καλύτερες ταβέρνες στην Ελλάδα / Marina's Tavern, one of the best tavernas in Greece

blanco. The buns are stuffed with delicious fillings inspired by Corfiot dishes such as pastitsada (accompanied by confit cherry tomatoes and a cream of kefalograviera cheese), or tsigareli (mixed legumes) served with tarama (roe paste), radishes and lots of red pepper. Another good option is **Red Hot Chili Burger** (12A Agia Sofias, tel. 2661-022.210) in the Jewish Quarter, which has attractive wooden sofas and floral pillows. The Corfiot-inspired Lucinda burger, with cheddar, pickles, onion rings and a kumquat sauce, is a highlight.

**Italian on a magical square**

**Nolita** (71 Gkilford, tel. 2661-042.810) has set up shop on magical Town Hall Square; it's the Corfiot branch of the restaurant in the Athens suburb of Neo Psychiko. Nolita serves a modern version of Italian cuisine, with fusion notes, in a menu packed with pasta dishes and Neapolitan-style pizzas. The marinara pizza with anchovy, San Marzano tomato sauce, capers and fresh oregano, and the carbonara version with mozzarella di bufala, smoked pancetta, parmesan cream, egg yolk and pecorino are both amazing. Nolita also has a lovely, fresh lemon risotto with avgotaraho (bottarga) from Messolonghi, and noteworthy coffee. Among the main dishes, the shi drum fish with Jerusalem artichokes, fresh fennel and a mussels broth is outstanding.

**CORFU DESIGN ROUTE, ΜΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΑΝΑΚΑΛΥΨΗΣ ΤΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ**

Το Corfu Design Route συγκεντρώνει σε έναν εξαιρετικά καλοσχεδιασμένο δωρεάν ψηφιακό οδηγό δέκα δημιουργούς που δίνουν το στίγμα της δημιουργικής Κέρκυρας. Designers, brands, καλλιτέχνες και παραγωγοί που ξεφεύγουν από τις τουριστικές νόρμες απαρτίζουν το Corfu Design: μεταξύ άλλων τη σαπωνοποιία Πατούνη (Ιωάννου Θεοτόκη 9) που παράγει παραδοσιακό σαπούνι με ελαιόλαδο από το 1850, τα υψηλής αισθητικής κεραμικά της Μυρτώς Ζηρίνη (Αρσενίου 5), τις τσάντες Salty Bag (Ερωτόκριτου Μωραΐτη 14) από παροπλισμένα πανιά ιστιοπλοϊκών σκαφών, τα χειροποίητα βρεφικά δερμάτινα παπούτσια με δέρμα φυτικής δέψης χωρίς χρώμα και άλλα χημικά του Corfoot (Γκιλφορδ 39), τις τσάντες Loner της Γιώτας Παπαηλιοπούλου (θα τις βρείτε στο concept store Coconela) μέχρι τα σανδάλια Ancient Greek Sandals της Χριστίνας Μαρτίνη που έχουν ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο. Δείτε και κατεβάστε τον οδηγό στο [corfudesignroute.gr](http://corfudesignroute.gr)

**DISCOVERING CORFU'S CREATIVE FORCES**

Corfu Design Route is an exceptionally well-produced free digital guide on 10 creative forces defining Corfu today: designers, artists, producers and brands, all operating outside the confines of tourist-driven conventions. These include Patounis (9 Ioannou Theotoki), which has been making soap in the traditional manner, with olive oil, since 1850; the beautiful ceramics of Myrto Zirini (5 Arseniou); bags and backpacks made from discarded sail cloth by Salty Bags (14 Erotokritou Moraiti); handcrafted baby shoes and slippers for kids and adults, made from soft leather that's naturally tanned and chemical free, by Corfoot (39 Gkilford); the Loner bag brand by Giota Papailioupoulou (find them at the Coconela concept store); and Christina Martini's renowned Ancient Greek Sandals ([ancient-greek-sandals.com](http://ancient-greek-sandals.com)). You can download the guide at [corfudesignroute.gr](http://corfudesignroute.gr)



Η ομάδα του Corfu Design Route / The team behind Corfu Design Route



## guide • Corfu



Το μπακάλικο Νομή / Nomi grocery store

**ΑΓΟΡΕΣ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΥΓΙΑ**

Για ένα best of των κερκυραϊκών προϊόντων (μέλι, λάδι, κουμκουάτ κ.ά.), αλλά και επιλεγμένα deli προϊόντα από όλη την Ελλάδα, στο καλαίσθητο new age μπακάλικο Νομή (Νικ. Θεοτόκη 57), το οποίο λειτουργεί πια και ως καφέ/wine bar σερβίροντας, στα τραπεζάκια στον εμβληματικό εμπορικό πεζόδρομο της πόλης, από το πρωί μια κάρτα brunch (όπως το κερκυραϊκό breakfast bread με προζυμένιο ψωμί ζέας, φρέσκο κερκυραϊκό βούτυρο και μαρμελάδα κουμκουάτ) και ύστερα κρασί από ελληνικά μικρά οινοποιεία, 15 ετικέτες από ελληνικές μικροζυθοποιίες και κοκτέιλ με ελληνικά spirits συνοδεία πλατό τυριών και αλλαντικών. Αναζητήστε επίσης τα καταπληκτικά γλυπτικού ύφους κοσμήματα του Νίκου Μιχαλόπουλου (Παλαιολόγου 50) και τα κοσμήματα K.and (Φιλαρμονικής 24) της Κρητικής σχεδιάστριας κοσμημάτων Κατερίνας Ανδριαγιαννάκη με τα χαρακτηριστικά spinner δαχτυλίδια με βέρες που κινούνται γύρω από έναν κοινό άξονα/δαχτυλίδι - σαν ένα κομψό μεταμοντέρνο ρουλεμάν.

**AUTHENTICALLY GREEK SHOPPING**

Nomi (57 Theotoki Nikiforou) is the place for a "best-of" selection of local products from Corfu, including honey, olive oil, and kumquats, along with fine deli products from across Greece. It expanded recently to include a café-wine bar, with tables on the city's popular pedestrianised high street. It serves brunch (with Corfiot breakfast bread: sourdough bread made with Zea flour and served with fresh local butter and kumquat marmalade), has wines from small Greek wineries and 15 artisanal Greek beers, and creates cocktails using Greek spirits, accompanied by cheese and cold meat platters. Amazing sculptural jewellery can be found at the shop of local designer Nikos Michalopoulos (50 Palaiologou) and at Katerina Andriagiannakis' K.and shop (24 Filarmonikis), where her spinner rings incorporate a wedding or engagement band on a larger base/ring, like an elegant, post-modern ball bearing.

και μπλόκιο κοκκινόπιπερο. Αξίζει μια στάση και στο **Red Hot Chili Burger** (Αγίας Σοφίας 12Α, τηλ. 26610-22.210), burger house στην εβραϊκή συνοικία με ωραίους ξύλινους καναπέδες με φλοράλ μαξιλάρες. Με κερκυραϊκή έμπνευση το Lucinda, με μπιφτέκι, τσένταρ, πίκλες, οπion rings και σος κουμκουάτ.

**Ιταλικό στη μαγική πλατεία**

Το **Nolita** (Γκίλφορντ 71, τηλ. 26610-42.810), το κερκυραϊκό αδερφάκι του εστιατορίου του Νέου Ψυχικού, στήνει τα τραπέζια του στη μαγική ατμοσφαιρική πλατεία του Δημαρχείου και σερβίρει μια σύγχρονη ιταλική κουζίνα με fusion αναφορές. Έμφαση στα ζυμαρικά και στις ναπολιτάνικου στιλ πίτσες (εξαιρετική η marinara με φιλέτο αντζούγιας, ντομάτα San Marzano, κάππαρη και φρέσκα ρίγανη, αλλά και η carbonara με mozzarella di bufala, καπνιστή πανσέτα, κρέμα παρμεζάνας, κρόκο αυγού και πεκορίνο), ενώ πολύ σπιρτόζικο είναι το ριζότο λεμονιού με αβογιάρα Μεσολογγίου και καφέ. Από τα κυρίως ξεχωρίζει το μυλοκόπι με αγκινάρες Ιερουσαλήμ, φρέσκο μάρθα και ζωμό μυδιών.



Η παραλία Φαληράκι / Faliraki Beach

**Mouthwatering macaroons**

Refined flavours and top-shelf ingredients distinguish the sweets at **Cake Boutique** (1 Delvinioti), where Vangelis Kyriazis and Angeliki Agathou are experimenting with Greek-inspired macaroons, among other treats. Their creation of a macaroon with fragrant dry-fig marmalade, synomyzithra cheese and dried numbulo (a Corfiot cold meat) took top prize in a competition organised by the French Embassy in Athens in 2018. This year's "ladolemono" version is also a big hit, with an olive oil ganache, lemon marmalade and an olive oil gel in the centre - made with extra virgin olive oil from Dr. Kavvadia.



Σταμάτης Γογκάκης και Σπύρος Λάζος, ιδιοκτήτες του εστιατορίου Belva / Stamatis Goggakis and Spyros Lazos, owners of the restaurant Belva