

Dafni Beach

Tutte le spiagge e le calette di Vassilikòs sono situate sul versante sinistro (sud-est) del promontorio. L'unica eccezione è Dafni, collocata su quello destro (sud-ovest), poco dopo Porto Zoro, unitamente alla caletta di Sekania. C'è un cartello che indica appunto Dafni. La strada non è agevole, soprattutto l'ultimo tratto, sarebbe meglio avere un 4 x 4, si tratta di sterrato con dossi, salite e discese non indifferenti ma se si va piano e con attenzione si percorre anche con auto normali. Veramente l'ideale è una moto da enduro. Il tragitto è panoramico e dal cartello della strada asfaltata saranno circa 5 km, tutti in mezzo alla macchia mediterranea, ulivi e ampi scorci sul mare. A metà strada c'è la biforcazione per Sekania di cui parleremo avanti. Lungo il tragitto è facile incontrare greggi di pecore, capre, tacchini o maialini. A un certo punto vi troverete davanti l'isolotto stupendo di Pelouzo. Un ultimo pendio scosceso ed eccoci finalmente a Dafni, nascosta tra gli alberi di carrubo e la vegetazione che tocca quasi la riva. Si notano delle taverne in pietra dove si cucina dell'ottimo pesce fresco, proprio davanti la spiaggia e l'acqua trasparente. I colori e la vegetazione conferiscono una dolcezza particolare a Dafni, immersa tra gli ombrelloni di paglia e i piccoli scogli del mare che nascondono fondali variopinti. Il proprietario degli ombrelloni è un classico vecchietto greco, di poche parole, che prima faceva da guardiano alla spiaggia di Sekania; successivamente è stato licenziato perché "accusato" di dormire sul posto di lavoro (me lo ha riferito un suo collega). La sabbia dorata spesso nasconde anche qui nidi di tartarughe e i granelli scottano quando il sole picchia nella canicola estiva (le uova delle Caretta-Caretta necessitano di una temperatura costante per schiudersi dopo circa 50 gg di incubazione). Dagli alberi sempreverdi pendono i grossi baccelli carnosì del carrubo (lo sapevate che i semi scuri della carruba sono sempre dello stesso peso e hanno pertanto determinato il peso del carato, la cui parola deriva dall'arabo "qirat" che significa "grano di carrubo", cioè la ventiquattresima parte di un'oncia, ovvero 205,5 mg e cioè il peso di un seme di

carruba?) e il profumo delle carni cotte alla brace si espande nell'aria. Il gestore della taverna pesca personalmente con la sua barca e vi farà gustare piatti saporitissimi, permettendovi di scegliere il pesce appena pescato (mi raccomando fatelo pesare davanti a voi prima di farlo cucinare e contrattate il prezzo). E' comunque obbligatoria la prenotazione pertanto vi consiglio, non appena arrivate in spiaggia, di riservare un tavolo parlandone col gestore (che mastica anche un pò di italiano). Proprio in prossimità della trattoria c'è un doccia con acqua dolce, gratuita, in cui potrete ripulirvi del sale peraltro presente in grandi quantità nel mare greco. Memorabile l'eclisse di sole che ebbi modo di osservare qui a Dafni nell'Agosto del 1998.