

## NOTIZIE UTILI

**DOCUMENTI:** Per i cittadini italiani basta la carta di identità valida per l'espatrio o il passaporto in corso di validità. Se si entra in Grecia con mezzi propri, occorrono tutti i documenti di circolazione italiani (libretto di circolazione, patente di guida, assicurazione). Per il noleggio di un'auto in loco occorrono 21 anni compiuti e la patente di guida italiana conseguita da almeno un anno.

**VALUTA:** La valuta corrente è l'Euro. Quasi ovunque sono accettate le carte di credito più conosciute.

**LINGUA:** La lingua ufficiale è il greco moderno. Nelle aree turistiche si parla anche l'inglese, il tedesco e l'italiano.

**ORA LOCALE:** Un'ora avanti rispetto all'Italia, anche nel periodo dell'ora legale.

**TELEFONO:** Dalla Grecia si chiama l'Italia digitando il prefisso internazionale 0039, seguito dal prefisso della città italiana e dal numero dell'abbonato. La Grecia è coperta da rete GSM, quindi i cellulari abilitati funzionano ovunque.

**VACCINAZIONI:** Non richieste.

**CLIMA:** Mite tutto l'anno, con temperature in aumento da Maggio ad Ottobre. In Luglio ed Agosto si raggiungono i 30/35 gradi. Sulle isole soffia sempre il caratteristico vento meltemi, che mitiga le calde temperature estive. La balneazione è solitamente possibile da maggio ad ottobre inoltrato, specie a Creta e Rodi.

**SHOPPING:** La Grecia è ricca di artigianato ed in ogni località si trovano articoli di produzione locale, come lavori di tessiture, ricami, oggetti in ceramica, legno e cuoio.

Ottime le lavorazioni in oro e argento.

**CUCINA:** sapori mediterranei con influenze locali contraddistinguono la cucina greca. Olio d'oliva di ottima qualità, carne d'agnello, pesce freschissimo, yogurt. E gustosissime insalate, quasi sempre accompagnate dal "feta", formaggio tipico molto saporito. Da provare il "moussaka", il piatto nazionale, a base di patate, melanzane, besciamella e carne macinata. Ma nelle moltissime "taverne" che si trovano in Grecia deliziosi gli assaggi (mezedes) che includono sfiziose salsine come lo "tzatziki" a base di yogurt.