

ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Ο Κάμπος Φενεού, η Λίμνη Δόξα και οι Στυμφαλίδες Όρνιθες

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

10 Νοεμβρίου 2019



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια φθινοπωρινή μονοήμερη εξόρμηση στην υπέροχη φύση της ορεινής Κορινθίας με ένα Μουσείο Περιβάλλοντος - κόσμημα, ένα τυροκομείο που βλέπει Ευρώπη, τα περίφημα όσπρια Φενεού, το γλυκό τριαντάφυλλο της Μονής Αγίου Γεωργίου και γνωριμία με τους ανθρώπους του τόπου.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Πρωινή αναχώρηση από τα γραφεία μας στο κέντρο της Αθήνας, με πολυτελές λεωφορείο, για την Πελοπόννησο. Μετά τον Ισθμό θα σταματήσουμε για καφέ και χαλάρωση.

Θα συνεχίσουμε την εκδρομή μας προς Κιάτο και από εκεί θα ανηφορίσουμε προς τη λίμνη Στυμφαλία. Στη διαδρομή μας, στο χωριό **Καλιάνοι** θα συναντήσουμε το οικογενειακό Τυροκομείο Λέγκα που ξεκίνησε το 1936, στην πορεία εκσυγχρονίστηκε και σήμερα αποτελεί την υγιή επιχείρηση «Στυμφαλία Α.Ε./» με εξαγωγές στην Ευρώπη.

Ο νεότερος ιδιοκτήτης Μάρκος Λέγκας θα μας εξηγήσει πώς το τυροκομείο πέρασε από τις παραδοσιακές στις σύγχρονες μεθόδους παρασκευής των προϊόντων του και θα μας τρατάρει τα καλούδια του, τοπικό Ζηρειοτύρι, κεφαλοτύρι, μυζήθρα και παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι.



Η αμέσως επόμενη στάση μας θα μας γνωρίσει το **Μουσείο Περιβάλλοντος Στυμφαλίας**

του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς. Η Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού θεωρεί ότι τα διάφορα θεματικά μουσεία ανά την Ελλάδα που έχει επιμεληθεί η Τράπεζα Πειραιώς αποτελούν αξιόπιστες και με γούστο παρουσιασμένες μαρτυρίες του πολιτισμού της κάθε περιοχής ευρωπαϊκού επιπέδου και δεν παραλείπει να τα επισκέπτεται. Βασικοί στόχοι του μουσείου είναι η περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση του κοινού και η διάσωση της γνώσης για την παραδοσιακή τεχνολογία της περιοχής. Η μόνιμη έκθεση αναπτύσσεται σε δύο ενότητες: η πρώτη αφορά το περιβάλλον της περιοχής, ενώ η δεύτερη αποτυπώνει τον τρόπο με τον οποίο αυτό επηρέασε την ανάπτυξη της ανθρώπινης δραστηριότητας και ειδικότερα τα παραδοσιακά επαγγέλματα. Αν είμαστε τυχεροί θα απολαύσουμε μια εξαιρετική ξενάγηση από την διευθύντρια του Μουσείου κα Κιουρκτσόγλου.



Η Στυμφαλία ανήκει στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Προστατευόμενων Περιοχών NATURA 2000. Αποτελεί δε και τον νοτιότερο ορεινό υδροβιότοπο των Βαλκανίων, με πλούσια χλωρίδα και πανίδα. Μετά την εντυπωσιακή αυτή επίσκεψη συνεχίζουμε με το λεωφορείο μας προς τον εύφορο κάμπο του Φενεού. Θα τον προσεγγίσουμε μέσα από την πανέμορφη φύση του όρους Ολίγυρτος με τα περήφανα Κεφαλληνιακά έλατα. Θα περάσουμε από τα ορεινά χωριά Καστανιά και Μοσιά και ξαφνικά θα αντικρύσουμε τον κάμπο στα πόδια μας, στεφανωμένο με ελαφρά πρηνή πάχνη που αργότερα γίνεται ομίχλη για να καταλήξει να γίνει μικρά συννεφάκια.



Το νερό είναι το κυρίαρχο στοιχείο αυτού του τόπου, είναι αυτό που με την αέναη κίνησή του υπέργεια και υπόγεια σχηματίζει τη γη, πλαισιώνοντας την παράλληλα με καταβόθρες, σπήλαια και λίμνες, τους «κύλλους» χώρους δηλαδή που δίνουν το ελληνικό όνομα στο βουνό Ζήρεια - το Κυλλήνη.

Προσπερνάμε τον κάμπο στο ύψος του Μεσινού και σκαρφαλώνουμε ξανά προς την Αρχαία Φενεό για να δούμε σε λίγο ξαφνικά μπροστά μας τον τελικό προορισμό μας τη Λίμνη Δόξα, που αν και τεχνητή, πλαισιώνει τέλεια το ορεινό τοπίο δίνοντας μια εικόνα κάτι μεταξύ Ελβετίας και Αυστρίας. Κάνουμε ένα κλικ και βρισκόμαστε πάνω από τη λίμνη στο **Μοναστήρι του Αγίου Γεωργίου** που είχε ενεργή συμμετοχή στην επανάσταση του 1821. Ο επιστάτης κος Βασίλης θα μας ξεναγήσει στο Μοναστήρι και ο Ηγούμενος πατήρ Αθανάσιος θα μας μιλήσει για την καλλιέργεια των τριαντάφυλλων. «Ωριμοί» πια, θα δοκιμάσουμε το περιώνυμο γλυκό τριαντάφυλλο, θαυμάζοντας την υπέροχη θέα της λίμνης.

Συνεχίζουμε την εκδρομή μας με μια γύρα στη λίμνη με το λεωφορείο μας που θα μας επιτρέψει να πάρουμε φωτογραφίες από όλες τις πλευρές της. Μια στάση ενδείκνυται στο μικρό εκκλησάκι του Αγίου Φανουρίου που προκλητικά στέκεται στην άκρη μιας μικρής λωρίδας γης που εισβάλλει στη λίμνη. Εκεί θα συναντήσουμε και τους παραγωγούς των γύρω χωριών που θα μας τρατάρουν τα καλούδια τους. Και έπειτα από μια μικρή βόλτα με τα πόδια ξανά στο λεωφορείο για το κεφαλοχώρι της περιοχής τη **Γκούρα**.

Εδώ θα γνωρίσουμε ένα χαρισματικό και φιλοσοφημένο άνθρωπο, τον κ. Κώστα Δάρη στο μικρό του συσκευαστήριο οσπρίων από την «Φένεα Γη» το «Δικότυλον». Θα μας μιλήσει για

τις οικολογικές μεθόδους απεντόμωσης των οσπρίων για τη ιδιαιτερότητα των τοπικών προϊόντων και θα μας διηγηθεί ιστορίες και εικασίες για τον τόπο.

Στην πλατεία του χωριού θα δούμε το αρχοντικό Πρεδάρη (1870) με το άνετο καφέ του, σε αντίθεση με τον παραδοσιακό καφενέ του χωριού με τη φουφού, καθώς και την εκκλησία των Ταξιαρχών (1880).

Για φαγητό θα καταλήξουμε στην παραδοσιακή ταβέρνα - κρεοπωλείο «Τρίκρηνα» με τα υπέροχα κρέατα.

Μετά το φαγητό θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα.



ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **35 €** το άτομο (με ελάχιστη συμμετοχή 15 ατόμων) και περιλαμβάνει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Γαστρονομικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό της εκδρομής, τον τυροκόμο, τον οικοτέχνη και τον επιστάτη της Μονής
- Αρχηγό – συνοδό της εκδρομής (κος Πετρίδης Τίμος)

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδος στο μουσείο
- Γεύμα (φιλική τιμή, 15€)
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού με το Cosmorama παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσιγνωσίας. Τα πιάτα (συνήθως 6- 7) σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) συνοδευόμενα από 1-2 κρασιά για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης σε αρμονία με τα κρασιά. Η τιμή είναι φιλική.

ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ

Να έχετε διαβάσει προσεκτικά το πρόγραμμα του ταξιδιού, να έχετε ενημερωθεί για τους γενικούς όρους τους οποίους θα βρείτε στο site μας www.cosmorama-travel.gr καθώς και στα έντυπά μας και να έχετε υπογράψει την Σύμβαση Συμμετοχής.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΩΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΩΝ

<u>ΤΡΑΠΕΖΑ</u>	<u>ΑΡ. ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ</u>	<u>IBAN</u>
ALPHA BANK	101-00-2320-009478	GR42 0140 1010 1010 0232 0009 478
NATIONAL BANK	080/471703-14	GR61 0110 0800 0000 0804 7170 314
EUROBANK	0026.0012.32.0200537077	GR08 0260 0120 0003 2020 0537 077
PIRAEUS BANK	5029-057435-719	GR28 0172 0290 0050 2905 7435 719

MENΟΥ

Τρίκρηνα

Παραδοσιακή ταβέρνα – κρεοπωλείο

Μεσινό



Στο εύφορο οροπέδιο του Φενεού στην Ορεινή Κορινθία γνωστό από τα περίφημα όσπριά του, μέσα σε μια πανέμορφη φύση σε υψόμετρο 950 μέτρων περικυκλωμένο από βουνά και με άφθονα νερά στα πέριξ, υπάρχει το ησυχαστήριο της γαστρος μετά τις αναρριχήσεις και τις ορεινές συγκινήσεις. Είναι η ταβέρνα-κρεοπωλείο του κτηνοτρόφου Δημήτρη Δρούγκα που μιλάει με τα ζώα του και της μαγείρισσας γυναίκας του κας Βούλας που μιλάει στα φαγητά που σερβίρει στο μαγαζί. Εμάς θα μας διώξει γλυκά όλη την κούραση της ημέρας!

Χωριάτικο ζυμωτό ψωμί με προζύμι

Λευκή Φασολάδα με βανίλιες

Γραβιέρα Γκορίτσα

Χόρτα του βουνού

Φάβα

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο με πατάτες τηγανητές

Κοκκινιστό μοσχαράκι με χυλοπίτες

Χαλβάς σιμιγδαλένιος & ρυζόγαλο φτιαγμένο με πρωινό γάλα

Συνοδεύουν αρμονικά δύο τοπικά κρασιά χύμα (λευκό & κόκκινο)

Τιμή 15€



Ο συνεργάτης μας που επιμελείται τα γαστρονομικά μας ταξίδια **Τίμος Πετρίδης**, είναι αρχιτέκτων - επιχειρηματίας της εστίασης με δύο γνωστά εστιατόρια, το **1800** (1987-1991) στη Σαντορίνη με παγκόσμια φήμη και το **Καλλίστη** (1993-2008) στην Αθήνα που δημιούργησε ρεύμα στην Αθηναϊκή σκηνή (Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα) και βραβεύτηκε τρεις χρονιές με χρυσό σκούφο ως καλύτερη Δημιουργική Ελληνική

Κουζίνα από το «Αθηνόραμα» και μια από το «Diners Club». Παράλληλα δούλεψε ως αρχιτέκτονας σε ιδιωτικά έργα στη Σαντορίνη και την Αθήνα (1983-2014).

Συνεργάστηκε με το **Gourmet Club** του Μάριου Κάλφογλου (2005-2006) ως υπεύθυνος στην οργάνωση των γαστρονομικών εκδηλώσεων. Υπήρξε δραστήριο μέλος του **Αρχέστρατου** και του ελληνικού τμήματος του Slow Food, συμμετέχοντας σε διάφορες επιτροπές. **Έλαβε μέρος ως ομιλητής στα Συνέδρια** Μεσογειακής Διατροφής, «Νέκταρ και Αμβροσία», Γαστρονομίας στο Μουσείο Μπενάκη και στο 365 Non Stop Tourisme Conference.

Το 2011 δημιούργησε την **«Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού»** που κύριο στόχο έχει να φέρει κοντά το αθηναϊκό κοινό με τον γαστρονομικό θησαυρό της επαρχίας, ώστε ο κόσμος να γνωρίσει τους αξιολογότερους παραγωγούς και τα προϊόντα τους. **Πρώτη προσπάθεια Γαστρονομικού Τουρισμού στην Ελλάδα.**

Η «Ομάδα Γαστρονομίας και Πολιτισμού» διοργανώνει επίσης και **εκδηλώσεις γνωριμίας με αθηναϊκά εστιατόρια που κάνουν τη διαφορά**. Πολλές φορές το μενού βασίζεται στα προϊόντα κάποιων παραγωγών από την επαρχία και είναι συνδυασμένο πάντα αρμονικά με τα κρασιά ενός οινοπαραγωγού.

Από τον Νοέμβριο του 2016 η Ομάδα επεκτείνει τις δραστηριότητες της, με επισκέψεις στις σημαντικότερες εκθέσεις Τέχνης, Μουσεία και θεατρικές παραστάσεις της Αθήνας συνδυάζοντας τις επισκέψεις αυτές με ένα γαστρονομικό event. Από το 2013 συνεργάζεται με το **Cosmorama** με στόχο τα γαστρονομικά ταξίδια να γίνουν γνωστά στο ευρύτερο ταξιδιωτικό κοινό.