

ΚΟΡΙΝΘΙΑ
Λίμνη Δόξα,
οι Στυμφαλίδες Όρνιθες
& ο Κάμπος Φενεού

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Κυριακή 18 Φεβρουαρίου 2024



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

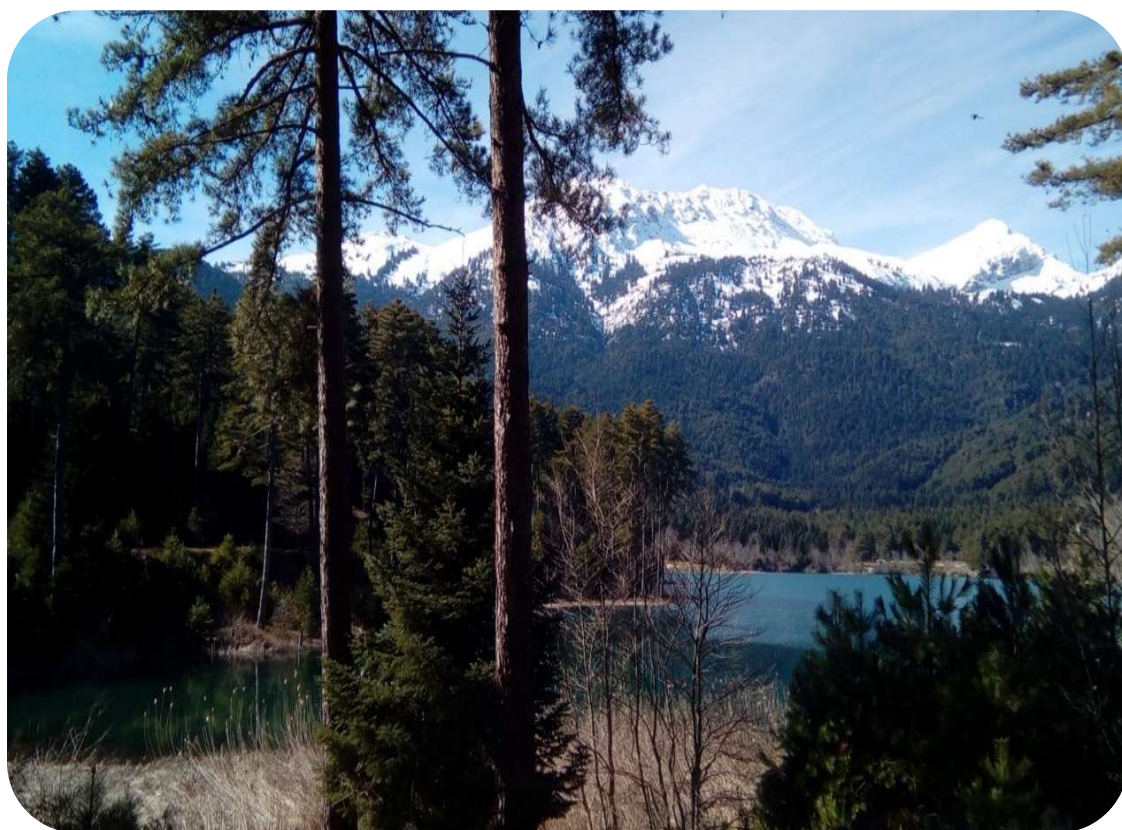
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

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



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ξεκινάμε το πρωί από τη γνωστή αφετηρία μας στο κέντρο της Αθήνας. Μετά από μια σύντομη στάση στο Ισθμό θα φτάσουμε στο χωριό **Καλιάνοι** όπου 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 πως 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. 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 πούλμαν 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 πρωινή 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. Μετά την ενημέρωση θα δοκιμάσουμε το περιώνυμο **γλυκό τριαντάφυλλο**, θαυμάζοντας την υπέροχη θέα της λίμνης.



Συνεχίζουμε την εκδρομή μας με μια γύρα στη λίμνη με το πούλμαν 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 εισβάλει 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 πούλμαν για το κεφαλοχώρι της περιοχής τη Γκούρα. Στην πλατεία του χωριού θα δούμε το αρχοντικό Πρεδάρη (1870) με το άνετο καφέ του, σε αντίθεση με τον παραδοσιακό καφεéné 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. Στο γυρισμό για Αθήνα θα έχουμε την ευκαιρία να **μιλήσουμε για τη δίολκο της Αρχαίας Κορίνθου** και να απολαύσουμε μια ενδιαφέρουσα σχετική ταινία, παραγωγής του Τεχνικού Επιμελητηρίου.



ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα **60 €** το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μεταφορές με πολυτελές λεωφορείο
- Γαστρονομικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό, τον τυροκόμο και τον επιστάτη της Μονής
- Έμπειρο αρχηγό/συνοδό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στα μουσεία
- Γεύματα, που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσιγνωσίας. Τα πιάτα σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης. Τα συνοδεύουν ένα ή δύο τοπικά κρασιά εμφιαλωμένα ή χύμα τα οποία δένουν αρμονικά με το γεύμα.
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα.

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»

Μεσινό

Παραδοσιακή Ταβέρνα – Κρεοπωλείο



Στο εύφορο οροπέδιο του Φενεού στην Ορεινή Κορινθία γνωστό από τα περίφημα όσπρια του, μέσα σε μια πανέμορφη φύση σε υψόμετρο 950 μέτρων περικυκλωμένο από βουνά και με άφθονα νερά στα πέριξ, υπάρχει το ησυχαστήριο της γαστρός 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 με

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 και ρυζόγαλο φτιαγμένο με πρωινό γάλα

Συνοδεύουν αρμονικά δυο Τοπικά κρασιά χύμα (λευκό και κόκκινο)

Τιμή 22 €



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 «Αθηνόγραμμα» 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.