

Εναλλακτική Ρώμη του Ονείρου και της Dolce Vita

5 ΗΜΕΡΕΣ

16-20 Νοεμβρίου 2019



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΥΡΩΠΗ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΙ / ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η αιώνια πόλη όπως δεν την έχετε ξαναδεί!

Μια βουτιά στο όνειρο του κινηματογράφου, την μοντέρνα τέχνη, την αρχιτεκτονική, το design, την γαστρονομία και την “dolce vita”, εκεί δηλαδή όπου οι φίλοι μας Ιταλοί πρωτεύουν σε παγκόσμιο επίπεδο. Κι όλα αυτά σε μια πόλη ζωντανό μνημείο, την αιώνια πόλη.

ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

- Διαμονή σε 4* κεντρικό ξενοδοχείο
Hotel Villafranca Roma 4* ή παρόμοιο
- Διείσδυση στα έγκατα της **Cinecitta**
- Επίσκεψη στο περίφημο κοιμητήριο της πόλης, **Verano**
- Περιήγηση στην φοιτητική συνοικία **San Lorenzo**
- Βόλτα στο κυριακάτικο **παζάρι Porta Porteze** και την συνοικία των **καλλιτεχνών Trastevere**
- Περιήγηση με το πούλμαν στο κέντρο της Ρώμης (Stazione Termini, Piazza Republica, Via Nazionale κ.ά.)
- Επίσκεψη στον **πολυχώρο Eataly** στη συνοικία **Garbatela**
- Επίσκεψη στην αριστοκρατική **συνοικία Coppede**
- Περίπατος στη φύση και την **Βίλλα Μπορογκέζε**
- Περιήγηση στον ναό της σύγχρονης τέχνης, στο **μουσείο Maxxi**
- Εκδρομή στα **Castelli Romani** και την θερινή κατοικία του Πάπα στη λίμνη **Albano**
- Γευστική δοκιμή γκράπας και τοπικού μενού στο εστιατόριο **Pagnarelli**



...ΕΣΕΙΣ ΤΟ ΞΕΡΑΤΕ;

10 χαρακτηριστικές γεύσεις ιταλικής κουζίνας

Όταν ακούς για ιταλική κουζίνα, ο νους σου κατευθύνει πηγαίνει σε πλούσιες μακαρονάδες και πίτσες. Και όχι άδικα, αφού αυτά αποτελούν μερικά από τα πιο δημοφιλή και αγαπητά πιάτα σε όλο τον κόσμο. Η γαστρονομία, ωστόσο, των Ιταλών έχει μεγαλύτερη γκάμα απ' ό,τι νομίζετε! Το κοινό σημείο βέβαια όλων είναι η υπεροχή στη γεύση, η απλότητα της παρασκευής, αλλά και η αγνότητα των υλικών. Πρωταγωνιστικό ρόλο έχουν τα εξαιρετικά τυριά, το αρωματικό ελαιόλαδο, το εκλεκτό ρύζι, τα ζυμαρικά al dente και το πάντρεμα της γνώριμης μυρωδιάς του σκόρδου, του βασιλικού και της ρίγανης με τη ζεστή σάλτσα ντομάτας. Ας γνωρίσουμε, λοιπόν, μερικά μόνο (γιατί είναι πολλά) από τα παραδοσιακά πιάτα της ιταλικής γαστρονομίας και ας ταξιδέψουμε νοερά στην πανέμορφη γειτονική χώρα...



Carbonara: Η μακαρονάδα του καρβουνιάρη

Είναι σίγουρα η πιο φημισμένη και πολυδιασκευασμένη μακαρονάδα με τις περισσότερες ίσως θεωρίες για την ιστορία και την αυθεντική της εκδοχή. Σύμφωνα με την επικρατέστερη, όμως, ήταν το συνηθέστερο γεύμα των εργατών, που δούλευαν στα δάση γύρω από την πόλη της Ρώμης κόβοντας ξύλα για κάρβουνο (carbone), εξ' ου και το όνομα του πιάτου. Η παραδοσιακή συνταγή τη θέλει να φτιάχνεται με λαρδί, όμως, σήμερα οι περισσότεροι προτιμούν να την φτιάχνουν με παντσέτα κομμένη σε κύβους ή μπέικον. Από ζυμαρικά τα μακριά μπουκατίνι ή σπαγγέτι της ταιριάζουν πολύ, ενώ μπόλικο πιπέρι και πικάντικη παρμεζάνα ή πεκορίνο είναι το ιδανικό τελείωμα μαζί με αβγό, που άλλοι προτιμούν να το προσθέτουν ωμό, ενώ άλλοι το μαγειρεύουν με τα υπόλοιπα υλικά για μερικά δευτερόλεπτα.

Pizza Margherita: Απλή, λιτή και απέριπτη

Σύμφωνα με τον μύθο, η διάσημη αυτή πίτσα με ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό, παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το 1889 από τον Ραφαέλε Εσπόζιτο, ο οποίος μάλιστα την αφιέρωσε στη βασίλισσα Μαργαρίτα (εξ ου και το όνομα). Τα υλικά της δεν είναι τυχαία, καθώς τα χρώματά τους αντιπροσωπεύουν τα χρώματα της ιταλικής σημαίας. Μπορεί να φαντάζει κάπως...βαρετή πίτσα σε σύγκριση από όλες τις άλλες, ωστόσο η απλότητά της είναι αυτή που την κάνει να ξεχωρίζει και να μένει αξέχαστη στη μνήμη μας.

Parmigiana di melanzane

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα αγαπητό πιάτο στην Ιταλία, το οποίο φτιάχνεται στον φούρνο και περιλαμβάνει πολύ λίγα υλικά, όπως μελιτζάνες, ντομάτες, βασιλικό και τυρί. Πιο συγκεκριμένα, πρόκειται για εναλασσόμενες στρώσεις τηγανητής μελιτζάνας με κόκκινη σάλτσα, τριμμένη παρμεζάνα και μοτσαρέλα και είναι ένα πιάτο που σίγουρα θα σε κάνει να γλύφεις τα δάχτυλά σου!

Napolitana, η αυθεντική

Είναι η πιο απλή -και κατά πολλούς η πιο νόστιμη- μακαρονάδα, αφού γίνεται με τρία μόλις υλικά: σκόρδο, ντομάτα και ελαιόλαδο. Στη Νάπολη αυτή η σάλτσα αναφέρεται ως La Salsa, δηλαδή η σάλτσα. Βασιλικός, δάφνη, θυμάρι, ρίγανη, σπόροι πιπεριού και ενίοτε μανιτάρια προστίθενται για



να εμπλουτιστεί ελαφρά η βάση, ανάλογα με τα γούστα και τις ορέξεις, όμως πια παύει να είναι κλασική *parolittana*. Είναι η πιο γρήγορη και χορταστική λύση για τις ξαφνικές λιγούρες και φυσικά το σπαγγέτι είναι το ιδανικό της ταίρι.

Risotto, για να ξεφύγεις από τις μακαρονάδες

Ριζότο σαν και αυτό που κάνουν οι Ιταλοί δύσκολα θα βρεις αλλού στον κόσμο. Τα εκλεκτά υλικά, όπως τα μανιτάρια και τα θαλασσινά, καθώς και η κρεμώδης υφή του θα σε κάνουν με την πρώτη μπουκιά να βάλεις στην άκρη τη συνηθισμένη σου μακαρονάδα και να χαθείς στη μαγεία του συγκεκριμένου πιάτου.

Alfredo: η αμαρτωλή σάλτσα

Αποκλείεται να μην έχεις δοκιμάσει μακαρονάδα *alfredo*. Η πηχτή, λαχταριστή, λευκή σάλτσα από βούτυρο και παρμεζάνα την κατατάσσει στις πρώτες προτιμήσεις μας και όχι άδικα, αφού εκτός των άλλων, κολλά μοναδικά πάνω στα μακαρόνια και το κρέας. Στην Ιταλία βέβαια δύσκολα θα τη βρεις με το συγκεκριμένο όνομα. Το πιο πιθανό είναι να τη συναντήσεις ως «*pasta al burro e parmigiano*», δηλαδή μακαρόνια με βούτυρο και παρμεζάνα.

Ravioli, τα πληθωρικά

Όπως και να το κάνουμε, τα γεμιστά ζυμαρικά έχουν άλλη χάρη... Γι' αυτό και ένα από τα αγαπητά ιταλικά πιάτα είναι τα ραβιόλια με πληθωρική γέμιση από κάθε λογής υλικά, όπως τυριά, προσούτο, ψιλοκομμένο κρέας, θαλασσινά ή λαχανικά. Στην Ιταλία σχεδόν κάθε περιοχή έχει τη δική της πρόταση σε γεμιστά ζυμαρικά με διαφορετική ζύμη, σχήμα και γέμιση. Είμαστε σίγουροι βέβαια πως όλα είναι εξίσου νόστιμα!



Tiramisu: Το “παρεξηγημένο” γλυκό

Το παραδοσιακό *Tiramisu* αποτελείται από στρώσεις σαβαγιάρ βουτηγμένων σε καφέ εσπρέσο και κρέμα από μασκαρπόνε, ενώ έχει κακάο για γαρνιτούρα. Είναι δικαίως, λοιπόν, ένα από τα πιο ευρέως γνωστά και αγαπητά γλυκά της Ιταλίας. Πολλοί βέβαια διστάζουν να το δοκιμάσουν λόγω του καφέ... Το συγκεκριμένο συστατικό ωστόσο δεν θα πρέπει να σας “τρομάζει”, καθώς η αυθεντική ιταλική συνταγή δεν έχει παρά μόνο μια ελαφριά γεύση καφέ, που πραγματικά απογειώνει το γλυκό, αντί να το “βαραίνει”, όπως κάποιοι νομίζουν.

Gelato: Η πιο γλυκιά αμαρτία

Πολλοί νομίζουν πως το *gelato* είναι ίδιο με το κλασικό παγωτό. Μπορεί και τα δύο να είναι το ίδιο λαχταριστά, ωστόσο, παρουσιάζουν διαφορές στα συστατικά και στον τρόπο παρασκευής τους, με αποτέλεσμα το πρώτο να έχει πιο μαλακή υφή και πιο εκλεκτή γεύση. Το κλασικό *gelato* θα το βρείτε στην καλύτερη εκδοχή του στη βόρεια Ιταλία, ενώ στη νότια θα βρείτε το πιο γευστικό *sorbet*.



Panna cotta, αλλιώς “ψημένη κρέμα”

Είναι ένα από τα πιο γνωστά ιταλικά γλυκά, που συναντάμε συχνά και στα ελληνικά εστιατόρια. Αποτελείται από μαγειρεμένη κρέμα γάλακτος, η οποία έχει στερεοποιηθεί με ζελατίνη και συχνά συνοδεύεται με φρέσκα φρούτα και σιρόπι. Η απαλή υφή και η ήπια, γλυκιά γεύση της την κάνει ιδανική για μετά το δείπνο, ως γλυκός επίλογος της ημέρας.

(Πηγή: www.olivemagazine.gr)

Εναλλακτική Ρώμη του Ονείρου και της Dolce Vita

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η (16/11): Αθήνα - Ρώμη

Το ραντεβού μας είναι στο αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος για την πρωινή πτήση προς Ρώμη. Μετά από μια όμορφη πτήση προσγειωνόμαστε στο αεροδρόμιο Λεονάρντο ντα Βίντσι όπου θα μας περιμένει το πολυτελές πούλμαν μας. Πρώτη μας στάση για μια σύντομη επίσκεψη η εκκλησία του Ιωβηλαίου ή του ελεήμονα Θεού Πατέρα. Σαν τρικάταρτη βάρκα με τα τρία πανιά της φουσκωμένα από τον άνεμο η νέα αυτή εκκλησία οδηγεί τους πιστούς στην νέα χιλιετηρίδα. Είναι ένα έργο του αμερικανού Αρχιτέκτονα Richard Meier που ολοκληρώθηκε το 2003. Φυσικά θα πάμε κάπου δίπλα για τον πρώτο μας καπουτσίνο.



Το ταξίδι στην πόλη των ονείρων ξεκινάει αμέσως με το εργοστάσιο των ονείρων, όπως το έστησαν ο Φελίνι, ο Σκόλα, η Βερτμίλερ και οι άλλοι μεγάλοι σκηνοθέτες μετά τον πόλεμο.

Είναι μια διείσδυση στα έγκατα της Cinecitta, της πόλης του κινηματογράφου. Η επίσκεψη μας θα μας δείξει τα στούντιο που από το 1937 μέχρι σήμερα γυρίζονται οι σπουδαιότερες ταινίες



του παγκόσμιου κινηματογράφου, όλα τα στάδια της παραγωγής μιας ταινίας, τα προσωπικά αντικείμενα και τις σημειώσεις των μεγάλων σκηνοθετών. Στη συνέχεια θα περπατήσουμε και θα ξεναγηθούμε σε τρία γιγάντια σκηνικά της αρχαίας Ρώμης, της Φλωρεντίας του 1400 και της Ιερουσαλήμ στα χρόνια του Χριστού. Τέλος στο ατμοσφαιρικό καφέ της-πωλητήριο, θα ξεκουραστούμε λίγο και θα αγοράσουμε τα μικροδωράκια μας.

Από το όνειρο του κινηματογράφου θα επισκεφτούμε το περίφημο Verano εκεί που κοιμούνται αιώνια οι αστέρες του Ιταλικού κινηματογράφου Μαρτσέλο Μαστρογιάννι, Βιτόριο Γκάσμαν, Ούγκο Τονιάτσι και άλλοι. Την ηρεμία και τη γαλήνη του χώρου αυτού θα διαδεχτεί η ζωή και η κίνηση της φοιτητικής συνοικίας San Lorenzo. Θα περπατήσουμε στα δρομάκια της που σφύζουν από φοιτητόκοσμο και αφού ρίξουμε μια ματιά στο πρώην εργοστάσιο ζυμαρικών Cerege (το εργοστάσιο έχει μετατραπεί σε στούντιο για Ιταλούς καλλιτέχνες φοιτητές της σχολής Καλών Τεχνών και φιλοξενεί ένα όμορφο εστιατόριο στο ισόγειο), θα επανέλθουμε προαιρετικά το βράδυ όσοι επιθυμούμε μια πιο Gourmet έκδοση της κουζίνας της Ρώμης.

Προς το παρόν θα δοκιμάσουμε στο πρώτο μας γεύμα τις παραδοσιακές γεύσεις της Trattoria Pommidoro.

Πολύ κοντά βρίσκεται η πρώην σοκολατοποιία SAID. Αφού θαυμάσουμε τον χώρο θα πιούμε τον καφέ μας με τα απαραίτητα σοκολατάκια.

Το πούλμαν θα μας περιμένει για να μας μεταφέρει στο ξενοδοχείο μας (4*Hotel Villafranca Roma ή παρόμοιο) στο κέντρο της Ρώμης (50 μέτρα από το μετρό Castro Pretorio).

Το απόγευμα είναι ελεύθερο για βόλτα και ψώνια στο κέντρο. Θα βρεθούμε ξανά το βράδυ στο ξενοδοχείο στις 21:00 (όσοι επιθυμούν) για το βραδινό φαγητό.



Ημέρα 2η (17/11): Ρώμη (Λεωφορείο μέχρι την Porta Portese)

Σήμερα είναι Κυριακή και αυτό σημαίνει Porta Portese - το παζάρι της Ρώμης. Θα παζαρέψουμε λοιπόν πρωί πρωί. Δίπλα μας είναι το Trastevere η συνοικία των καλλιτεχνών και η Santa Maria Maggiore, η εκκλησία που πρέπει να δούμε. Θα περιηγηθούμε λοιπόν στα στενά δρομάκια του και θα καταλήξουμε για φαγητό στο Roma Sparita μια Παραδοσιακή Ρομάνικη Τρατορία.

Το μεσημέρι και το απόγευμα ελεύθερο για βόλτες και καφέ στο Trastevere, το Lungotevere και το νησάκι του Τίβερη (Isola Tiberina). Το βράδυ προαιρετικά pizza (10-15€) κοντά στο ξενοδοχείο μας.

Ημέρα 3η (18/11): Ρώμη

Το πρωί μετά από ένα καλό πρωινό θα ξεκινήσουμε για μια βόλτα στο κέντρο της Ρώμης με το πούλμαν. Θα δούμε τον σταθμό των τρένων Stazione Termini, την Piazza Repubblica, την via Nazionale, την Piazza Venezia, τα Fori Imperiali, το Colosseo, το Circo Massimo, τις Terme di Caracala, την Pyramide και θα φτάσουμε στο Eur, τη νέα πρωτεύουσα του Μουσολίνι. Αφού περάσουμε με το πούλμαν μας από το τετράγωνο Κολοσσέο και τα υπουργεία σύμβολα της νεοφασιστικής αρχιτεκτονικής θα βρεθούμε δίπλα ακριβώς στην μοντέρνα αρχιτεκτονική των τεράστιων κτιρίων των πολυεθνικών. Θα καταλήξουμε για μια μικρή βόλτα με τα πόδια στην τεχνητή λιμνούλα που ενώνει τους δύο κόσμους του χθες με το σήμερα.



Επόμενος προορισμός μας η εργατική συνοικία Testaccio. Θα επισκεφτούμε την κεντρική αγορά της και θα ρίξουμε μια ματιά στο κέντρο τέχνης Macro (πρώην σφαγεία της Ρώμης).

Στην διπλανή συνοικία Garbatella βρίσκεται ο παράδεισος για τους φανατικούς της γαστρονομίας, το EATALY, σε ένα τριώροφο βιομηχανικό κτίριο πρώην σταθμό του Ostiense. Ο πολυχώρος αυτός συγκεντρώνει χασάπικο, τυροκομείο, μανάβικο, ψαράδικο, μικρή ζυθοποιεία, παρασκευαστήριο φρέσκων ζυμαρικών, φούρνο, ζαχαροπλαστείο, παγωτατζίδικο, καφέ, wine bar, βιβλιοπωλείο, γκατζετάδικο με είδη κουζίνας, αίθουσες εκδηλώσεων και σεμιναρίων και όλα τα είδη φαγητού από street food σε παραδοσιακή trattoria, pizzeria, μέχρι και gourmet εστιατόριο. Όπως καταλάβατε αυτός είναι ο ευτυχής προορισμός για εμάς.

Μετά από μία μικρή ξενάγηση θα αφεθούμε ελεύθεροι να κολυμπήσουμε στα βαθιά νερά της ιταλικής γαστρονομίας του ιταλικού design και marketing των προϊόντων τους στα οποία οι γείτονές μας είναι μάστορες. Φυσικά ο καθένας θα διαλέξει το είδος του φαγητού της αρεσκείας του και του γλυκού εννοείται.

Το πούλμαν μας θα μας περιμένει για να μας περάσει από τον Κήπο των πορτοκαλιών (Giardino delle arancie) όπου θα έχουμε μια πανοραμική θέα της Ρώμης από ψηλά και μια μικρή έκπληξη. Στον γυρισμό για το ξενοδοχείο μας θα περάσουμε από την πλατεία Bocca della verità, τον ρωμαϊκό αυτόν ανιχνευτή ψεύδους και θα αφήσουμε εκεί όποιον θέλει να συνεχίσει τη βόλτα του στο κέντρο της πόλης.

Το βράδυ θα δειπνήσουμε προαιρετικά στο Asino d'Oro (Gourmet εστιατόριο με σπεσιαλιτέ από την Ούμπρια του Σεφ Lucio Sforza).

Ημέρα 4η (19/11): Ρώμη

Η τέταρτη μέρα θα ξεκινήσει με μια σύντομη επίσκεψη με το πούλμαν μας στην αριστοκρατική συνοικία Corpede της βόρειας Ρώμης, μια συνοικία σε στυλ Liberty, που αξίζει τον κόπο να δούμε. Είναι σχεδιασμένη από τον αρχιτέκτονα γλύπτη Gino Corpede. - Για το φωτογραφικό άλμπουμ μας. Ακολουθεί η γνωριμία εκ του σύνεγγυς με τον πνεύμονα της Ρώμης, τη Βίλλα Μποργκέζε. Θα περπατήσουμε μέσα στη φύση και θα κάνουμε χάζι την πρωινή Ρώμη από το Πίντσιο απολαμβάνοντας τον καφέ μας. Οι κακές γλώσσες λένε ότι η Ρώμη είναι μεν ένας απέραντος αρχαιολογικός χώρος, αλλά δεν έχει ένα αξιόλογο Μουσείο Μοντέρνας τέχνης. Τώρα υπάρχει όμως το MAXXI. Ο ναός της σύγχρονης τέχνης στο Μουσείο - αρχιτεκτόνημα της Zaha Hadid. Θα χαθούμε στα σπλάχνα του όσες ώρες χρειαζόμαστε για να απολαύσουμε τις οκτώ διαφορετικές εκθέσεις του. Ακολουθεί βόλτα στο κέντρο με τα πόδια όπου θα τσιμπήσουμε πρόχειρα street food πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιάρικα ή πορκέτα ή πανίνι. (Piazza Del Popolo, Piazza di Spagna, Café Greco, Via del Corso, Fontana dei trevi, Pantheon Piazza Navona, Campo de Fiori). Το μεσημέρι και το απόγευμα ελεύθερο για βόλτες στο κέντρο. Το βράδυ προαιρετικά θα συγκεντρωθούμε στο ξενοδοχείο στις 20:30 για να πάμε για φαγητό στο εβραϊκό εστιατόριο La Taverna del Ghetto (με ταξί ή μετρό).

**Ημέρα 5η (28/11): Ρώμη - Αθήνα**

Την τελευταία μέρα μας, αποχαιρετούμε τη Ρώμη από το πρωί και πάμε εκδρομή στα Castelli Romani. Και πρώτα από όλα στο Frascati, την καρδιά των ομώνυμων οίνων του Λάτσιο. Μας περιμένει περιπλάνηση με τα πόδια στα στενά δρομάκια του, επίσκεψη σε παραδοσιακό φούρνο και καφεδάκι με θέα τον κάμπο.

Επόμενος σταθμός μας το Castel Gandolfo στο οποίο βρίσκεται και η θερινή κατοικία του Πάπα πάνω στη λίμνη Albano. Μετά από μια βολτίτσα με τα πόδια στο κέντρο του οικισμού θα κατευθυνθούμε στο εστιατόριο Pagnarelli (από το 1882). Θα επισκεφτούμε την υπόγεια κάβα του, όπου θα δοκιμάσουμε τρεις χαρακτηριστικές γκράπες (προαιρετικά) και κατόπιν στον χώρο του εστιατορίου θα δοκιμάσουμε ένα τοπικό μενού με κρασί της περιοχής απολαμβάνοντας την υπέροχη θέα στη λίμνη.

Μετά το μοναδικό αυτό γεύμα αποχαιρετούμε το Λάτσιο και τη Ρώμη και επιστρέφουμε στο αεροδρόμιο Λεονάρντο Ντα Βίντσι για την τελική πτήση μας προς Αθήνα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ροή του προγράμματος ενδέχεται να διαφοροποιηθεί χωρίς να παραλείπεται κάτι.

ΤΙΜΕΣ

Αναχωρήσεις και από
 Θεσσαλονίκη
 ...Ρωτήστε μας για τις τιμές!

Ταξίδι	Διατροφή	Αναχ/ση	Διαμ/νή	2κλινο	1κλινο	Φόροι
Ενναλακτική Ρώμη του ονείρου και της dolce vita 5 ημέρες	BB Πρωινό	16/11	4*	520	+130	+70

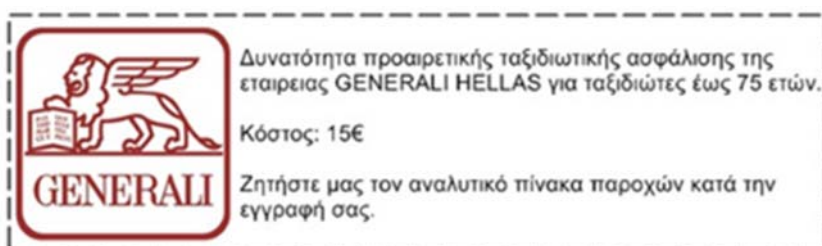
Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Αεροπορικά εισιτήρια (οικονομική θέση)
- Διαμονή σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 4* στο κέντρο της πόλης κοντά σε μετρό (Hotel Villafranca Roma 4* ή παρόμοιο)
- Πρωινό καθημερινά
- Μεταφορές με πολυτελές πούλμαν (τις τέσσερις ημέρες)
- Γαστρονομικές και πολιτισμικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό
- Δραστηριότητες όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Ασφάλεια αστικής ευθύνης/Φ.Π.Α.
- Αρχηγό Αποστολής



ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- × Δημοτικός φόρος ξενοδοχείου (6 € το άτομο, ανά ημέρα παραμονής)
- × Check Points (20€ το άτομο)
- × Είσοδοι ως ακολούθως:
 - Cinecitta:** 15€ είσοδος στο χώρο και την μόνιμη έκθεση (3 χώροι) + 13€ ξενάγηση στα σκηνικά και τα στούντιο
 - Maxxi:** 12€ είσοδος στο μουσείο (8 εκθέσεις)
- × Γεύματα ως ακολούθως:
 - 1η μέρα: Trattoria Pommodoro** (25-30€) μεσημέρι
 Προαιρετικά: **Cerere** εργοστάσιο ζυμαρικών (30-35€) βράδυ
 - 2η μέρα: Roma Sparita (Ristorante Romano)** (30-35€) μεσημέρι
 Προαιρετικά: **Pizza** (10-15€) βράδυ
 - 3η μέρα: Eataly** (κατ' επιλογή μεταξύ των πολλών επιλογών 10-50€) μεσημέρι
 Προαιρετικά: **Asino d'Oro** (Gourmet εστιατόριο με σπεσιαλιτέ από την Ούμπρια) 35-40€ βράδυ
 - 4η μέρα: Street food** (πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιάρικα ή πορκέτα ή πανίνι) (κατ' επιλογή 7-15€) μεσημέρι
 - La Taverna del Ghetto** (Εβραϊκή κουζίνα) (30-35€) βράδυ
 - 5η μέρα: Ristorante Pagnarelli** (Gourmet Ristorante dei Castelli Romani) (40-55€) μεσημέρι
- × Προαιρετική ατομική ταξιδιωτική ασφάλιση κόστους 15€
- × Ό,τι δεν αναφέρεται ρητά στα προσφερόμενα ή αναγράφεται ως προαιρετικό/προτεινόμενο



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το πρόγραμμα αυτό είναι εναλλακτικό για όσους έχουν πάει και ξαναπάει στη Ρώμη, δεν αποκλείει φυσικά και αυτούς που πάνε για πρώτη φορά, οι οποίοι μπορούν να διαλέξουν αντί τη βόλτα στη Villa Borghese την επίσκεψη στο Μουσείο της ή αντί την επίσκεψη στο Maxxi, επίσκεψη στο μουσείο του Βατικανού κ.λπ.

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

- Διαβατήριο ή ταυτότητα νέου τύπου, με λατινικούς χαρακτήρες.

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



Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε **COSMORAMA...**

...γιατί για μας το ταξίδι είναι η τέχνη της μετουσίωσης του ονείρου σε πραγματικότητα!

Δέκα λόγοι θα σας πείσουν:

❖ **ΞΕΚΑΘΑΡΕΣ ΤΙΜΕΣ**

Σεβόμενοι απολύτως τον ταξιδιώτη, ανακοινώνουμε γραπτώς και με σαφήνεια την τιμή του ταξιδιού. Σύμφωνα με την ελληνική και κοινοτική νομοθεσία δημοσιεύουμε το κόστος για επιπλέον έξοδα για βίζες και φόρους αεροδρομίων πληρωτέα στην Ελλάδα. Τα ταξίδια μας δεν έχουν κρυφές χρεώσεις. Ο ταξιδιώτης ενημερώνεται από την αρχή για την τελική αξία του ταξιδιού του. Η σωστή ενημέρωση είναι για εμάς δείγμα σοβαρότητας και σεβασμού προς τον πελάτη.

❖ **ΞΕΚΑΘΑΡΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Τα αναλυτικά μας προγράμματα είναι πλήρη και λεπτομερή. Όσοι ταξιδεύουν μαζί μας γνωρίζουν πολύ καλά ότι τιμούμε την επιλογή των ταξιδιωτών, προσφέροντας τα πληρέστερα και πιο καλο-σχεδιασμένα ταξίδια. Οι ξεναγήσεις μας είναι μελετημένες, οι τοπικοί ξεναγοί άρτια καταρτισμένοι και οι υπηρεσίες των τοπικών μας αντιπροσώπων υψηλότατων απαιτήσεων.

❖ **ΤΑ ΧΡΗΜΑΤΑ ΣΑΣ ΕΧΟΥΝ ΑΞΙΑ**

Σχεδιάζοντας τα ταξίδια, βασική μας αρχή είναι να φτιάξουμε το καλύτερο πρόγραμμα στη σωστή τιμή. Σεβόμαστε τα χρήματά σας και θέλουμε να απολαύσετε το ταξίδι μέχρι και το τελευταίο σεντς. Τα ταξίδια μας αξίζουν τα λεφτά τους.

❖ **ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΞΟΦΛΗΣΗΣ ΣΕ ΑΤΟΚΕΣ ΔΟΣΕΙΣ**

Επιπλέον των άλλων οικονομικών προνομίων όπως εκπτωτικό κουπόνι, δωρεάν ξεναγήσεις στα Μουσεία της Ελλάδος, το COSMORAMA σας προσφέρει τη δυνατότητα εξόφλησης του ταξιδιού σας μέχρι και σε 12 ΑΤΟΚΕΣ ΔΟΣΕΙΣ με την πιστωτική σας κάρτα. Ρωτήστε τους συμβούλους ταξιδιών μας.

❖ **ΒΑΘΙΑ ΓΝΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΩΝ**

Η ομάδα μας, με πάνω από 30 χρόνια εμπειρία στο ταξίδι, είναι σίγουρα η πιο έμπειρη και η πιο πολυταξιδεμένη ομάδα όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε παγκόσμιο επίπεδο. Ναι, έχουμε ταξιδέψει προσωπικά σε ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΩΡΕΣ που προτείνουμε ταξίδια. Αυτή η εμπειρία είναι που κάνει τα ταξίδια μας ξεχωριστά και δίνει τη σιγουριά στους ταξιδιώτες ότι αγοράζουν το ΚΑΛΥΤΕΡΟ.

❖ **ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ**

Κάθε χρόνο υλοποιούμε ταξίδια που γίνονται αντικείμενο θαυμασμού ακόμα και από συναδέλφους μεγάλων ταξιδιωτικών οργανισμών στο εξωτερικό. Δεν είναι τυχαίο που το 2013

το COSMORAMA διακρίθηκε ως το καλύτερο Ταξιδιωτικό Γραφείο στην Ελλάδα στον τομέα των “Cultural Tours” από τον ASTA (American Society of Travel Agents).

❖ **ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΜΕΡΑΚΙ**

Για μας το ταξίδι είναι μέρος της ζωής μας. Στο κάθε μας ταξίδι αφιερώνουμε πολύ χρόνο, προσωπική φροντίδα και μεράκι για να μπορέσουμε να ικανοποιήσουμε όλες σας τις προσδοκίες. Και φυσικά όλα τα στελέχη μας συνοδεύουν ταξίδια στο εξωτερικό. Το να ταξιδεύουμε μαζί σας είναι τιμή μας. Εκεί λοιπόν μας βρίσκετε πάντα δίπλα σας.

❖ **ΔΩΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΜΙΑ**

Σε συνεργασία με το μεγαλύτερο ταξιδιωτικό βιβλιοπωλείο της Ελλάδας, σας προσφέρουμε εκπώσεις και δωρεάν βιβλία. Επιπλέον το COSMORAMA προσφέρει στους ταξιδιώτες του εντελώς ΔΩΡΕΑΝ ξεναγήσεις στα Μουσεία της Ελλάδας από Διπλωματούχο Ξεναγό.

❖ **ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΤΗΡΟΥΜΕ ΟΛΑ ΟΣΑ ΣΑΣ ΥΠΟΣΧΟΜΑΣΤΕ**

Συμμετέχοντας σε ένα ταξίδι COSMORAMA έχετε τη σιγουριά που σας παρέχει μια Μεγάλη, Σοβαρή, Ποιοτική και Φερέγγυα Ταξιδιωτική εταιρία με πολυετή εμπειρία στον ταξιδιωτικό χώρο.

❖ **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ ΓΙΑ ΟΛΑ ΜΑΣ ΤΑ ΤΑΞΙΔΙΑ**

Δίνουμε πληροφοριακό υλικό με χρήσιμα ιστορικά και πολιτιστικά στοιχεία για κάθε χώρα, ανεξάρτητα από τη διάρκεια του ταξιδιού.

