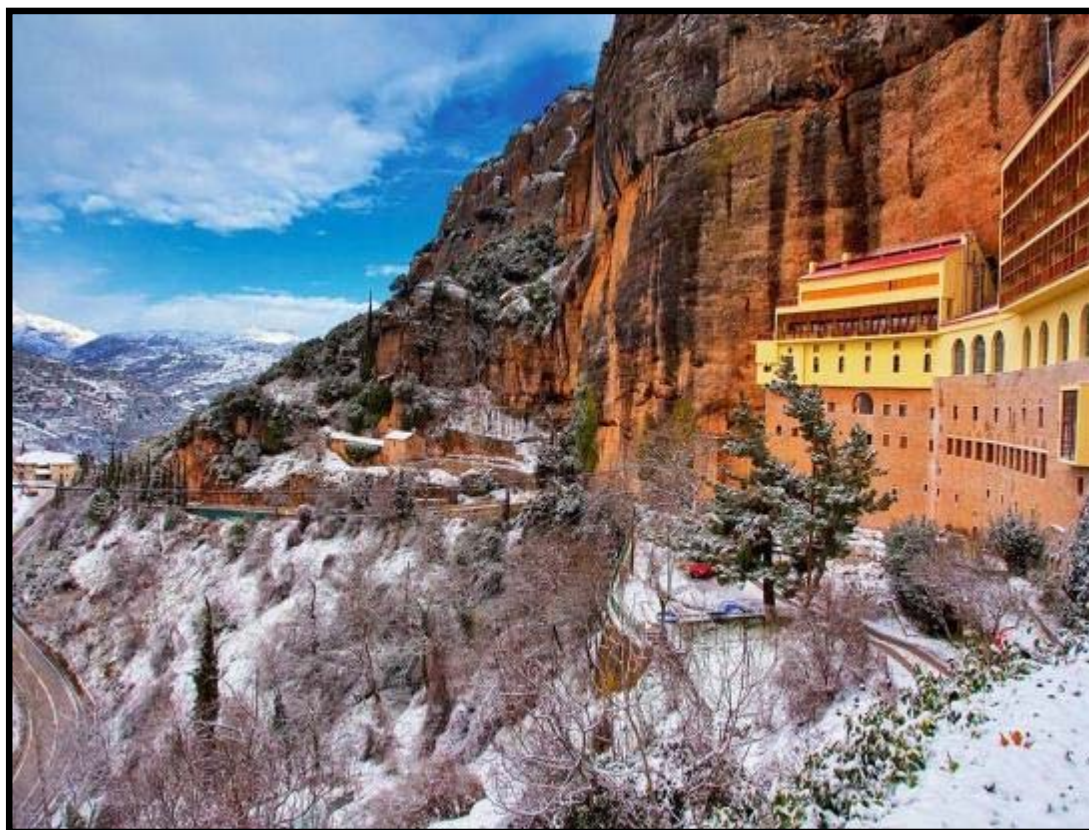


# Αχαΐα, Πάτρα Καλάβρυτα & πέριξ

2 ΗΜΕΡΕΣ

ΣΑΒΒΑΤΟΚΥΡΙΑΚΟ

7-8 Δεκεμβρίου 2019



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** ΟΜΑΔΙΚΑ

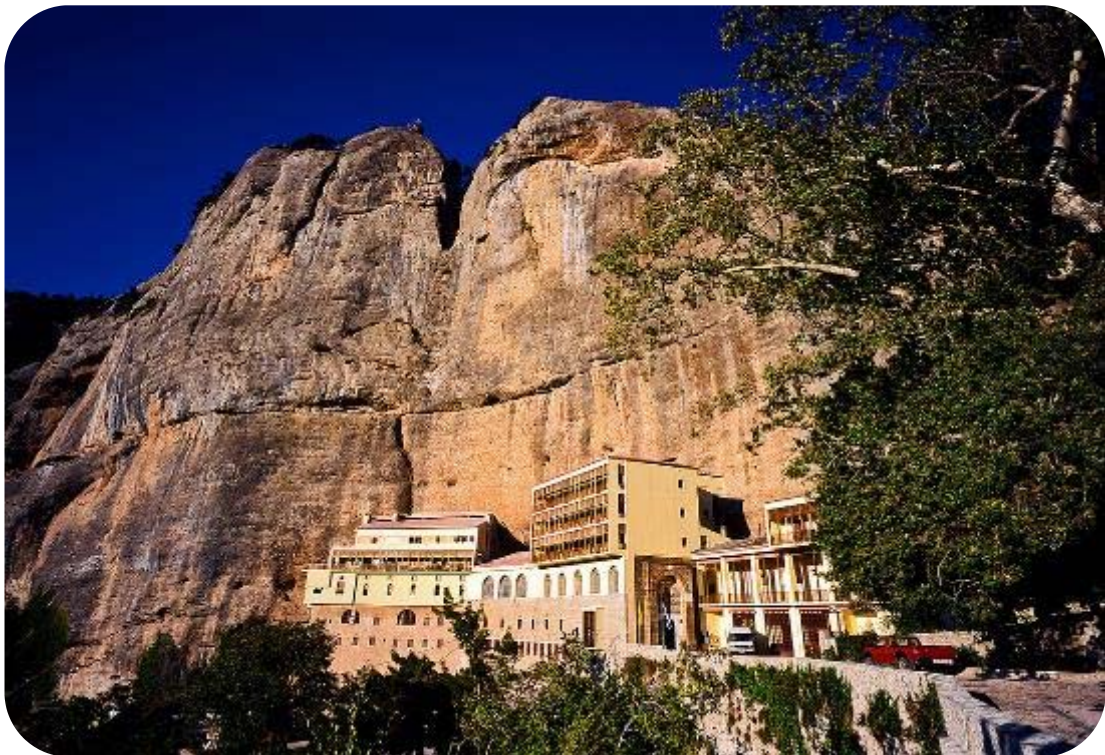
**ΣΤΥΛ:** ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

# ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Ένα μοναδικό διήμερο στην πρωτεύουσα της Πελοποννήσου και τα περίξ, για να γνωρίσουμε ένα ιστορικό οινοποιείο, την Achaia Clauss και το λικέρ Τεντούρα.

Κι ακόμα, η Πάτρα μάς προσφέρει το Νέο Αρχαιολογικό Μουσείο, το Θέατρο Απόλλων και ένα καυτό Χαμάμ. Για φαγητό μας φιλοξενεί γευστικά το εστιατόριο “Tomos Open Kitchen Bar” στον μοντέρνο χώρο του στο κέντρο της πόλης. Στα Καλάβρυτα πάλι μας περιμένουν η μοναδική εμπειρία του οδοντωτού, το Μουσείο Ολοκαυτώματος, η Μονή Μέγα Σπηλαίου, το σύγχρονο Οινοποιείο Τετράμηθος και σπιτικό φαγητό στο “Καταφύγιο” που ολοκληρώνει την απόλαυση.





# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Ημέρα 1η: Σάββατο 7/12

Ξεκινάμε νωρίς το πρωί με το πολυτελές λεωφορείο μας και πρώτη μας στάση είναι στο Ρωμανό Πατρών όπου ο φιλόξενος ιδιοκτήτης της ποτοποιίας “**Τεντούρα Κάστρο**” κος Γιώργος Χάχαλης θα μας εισάγει στη μυσταγωγία του παραδοσιακού αυτού ποτού. Από το λικέρ περνάμε στο κρασί και μάλιστα σε ένα ιστορικό οινοποιείο την **Achaia Clauss**.



Στο πετρόκτιστο μεγαλοπρεπές οίκημα που δημιούργησε ο Βαυαρός Γουσταύος Κλάους το 1854, στο χωριό Πετρωτό, θα μάθουμε για την ιστορία του οινοποιείου, τις διακρίσεις του, αλλά και τη σημερινή κατάσταση της εταιρείας και φυσικά θα δοκιμάσουμε τα χαρακτηριστικά κρασιά της.

Πεινάσαμε όμως και μας περιμένει ένα δημιουργικό μεσογειακό γεύμα στο εστιατόριο **Tomos Open Kitchen Bar** όπου οι φιλόξενος ιδιοκτήτης - Σεφ κος Μιχάλης Τομποσιίδης θα μας εντυπωσιάσει με τις δημιουργίες του.



Μετά το φαγητό θα κατευθυνθούμε στο επιλεγμένο ξενοδοχείο μας **Air Hotel Patras Smart Hotel 3\*** στο κέντρο της Πάτρας.

Το απόγευμα θα ξεχουθούμε για βόλτα στις πλατείες και τους δρόμους της πόλης. Μπορούμε να δούμε το θέατρο Απόλλων, το Ρωμαϊκό Ωδείο, το Κάστρο, τα Ψηλά Αλώνια αλλά και να κάνουμε ένα ζεστό χαμάμ. Το βράδυ μάς περιμένει η νυχτερινή μας έξοδος πιθανώς με μια θεατρική παράσταση στο θέατρο Απόλλων ή ένα ελαφρύ δείπνο στο κέντρο της Πάτρας.



### Ημέρα 2η: Κυριακή 8/12

Μετά από ένα ωραίο πρωινό ξεκινάμε την ημέρα μας αφήνοντας πίσω μας την πόλη με επίσκεψη στο **Νέο Αρχαιολογικό Μουσείο Πάτρας** που στεγάζεται σε ένα κτήριο μοντέρνας σύλληψης και αισθητικής και στις τρεις μεγάλες αίθουσές του εκθέτει αντικείμενα από τον ιδιωτικό και τον δημόσιο χώρο αλλά και από την νεκρόπολη από την εποχή του χαλκού ως την ύστερη Ρωμαϊκή περίοδο.







Επόμενος στόχος μας ο **σιδηροδρομικός σταθμός του Διακοφτού** για να πάρουμε τον **οδοντωτό** ο οποίος μέσα από μια μαγευτική διαδρομή στο φαράγγι του Βουραϊκού, τα τελευταία 115 χρόνια μας μεταφέρει στα **Καλάβρυτα** σε υψόμετρο 750 μέτρα. Αφού κάνουμε μια μικρή βόλτα με τα πόδια στα Καλάβρυτα για περιήγηση και πρώτη γνωριμία, θα επισκεφτούμε το **Μουσείο του ολοκαυτώματος** για να μάθουμε για τον πολιτισμό που ανέπτυξαν τα Καλάβρυτα πριν τον πόλεμο ως «Μικρό Παρίσι της Πελοποννήσου» και για το ολοκαύτωμα από τον Γερμανό κατακτητή τον Δεκέμβριο του 1943.

Αμέσως μετά θα μας περιμένει το λεωφορείο μας για να συνεχίσουμε λίγο πιο πάνω, να δούμε το **Μνημείο των πεσόντων** και να χαρούμε μια υπέροχη θέα με τα Καλάβρυτα στα πόδια μας. Συνεχίζουμε με αναστροφή προς τη θάλασσα για να επισκεφτούμε τη **Μονή του Μέγα Σπηλαίου** που είναι λαξευμένη στο φυσικό κοίλωμα των βράχων και να θαυμάσουμε το εικόνισμα της Παναγίας της Μεγαλοσπηλαιώτισσας. Πολύ κοντά στη Μονή βρίσκεται το **Οινοποιείο “Τετράμυθος”** όπου μας περιμένει ο ιδιοκτήτης του κος Αρίστος Σπανός. Θα μας ξεναγήσει στο Οινοποιείο και θα μας μιλήσει για το μικροκλίμα και τις ποικιλίες της περιοχής. Τελευταία στάση μας στην περιοχή είναι η **ταβέρνα Καταφύγιο** του κου Γιώργου Σταμόπουλου για ένα νόστιμο σπιτικό φαγάκι σε ένα ρουστίκ χώρο με υπέροχη θέα.

Μετά το φαγητό θα επιβιβαστούμε στο λεωφορείο μας και κατηφορίζοντας προς τη θάλασσα θα πάρουμε το δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα.

## ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα 140 € το άτομο σε δίκλινο (επιβάρυνση 30 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο και τον οδοντωτό
- Διανυκτέρευση σε επιλεγμένο ξενοδοχείο: Air Hotel Patras Smart Hotel 3\* ή παρόμοιο
- Τέλος διανυκτέρευσης
- Πρωινό στο ξενοδοχείο
- Ξεναγήσεις και δραστηριότητες, όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Οινογνωσία στο Κτήμα Τετράμυθος
- Αρχηγό-συνοδό και γαστρονομικό ξεναγό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στο Αρχαιολογικό Μουσείο Πάτρας (4€/άτομο) και στο Δημοτικό Μουσείο Καλαβρυτινού Ολοκαυτώματος (3€/άτομο).
- Προαιρετική ατομική ασφάλιση 15€.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- 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 εταιρία μας έχει εξασφαλίσει φιλικές τιμές στα δύο (2) γεύματα με το κρασί στο εστιατόριο "Tomo's Open Kitcehn Bar" και στην ταβέρνα "Καταφύγιο".
- 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](http://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

## Tomo's Open Kitchen Bar

Σάββατο μεσημέρι



*Πράσινη σαλάτα με αρωματισμένες μπάλες τυριού και βασιλικό, αποδομημένη σπανακόπιτα, γεμιστά μανιτάρια πόρτο μπέλο με μοσχαρίσιες ουρές ραγού και γραβιέρα Νάξου, μοσχαρίσια μπιφτεκάκια με αφρό φέτας, πιτάκια και μίνι ελληνική σαλάτα, Rasta Mafaldine με κολοκύθι και αφρό φέτας, φιλέτο χοιρινό με πουρέ από σελινόριζα και σάλτσα μαυροδάφνης – λάβα κέικ με ζεστή σοκολάτα Μαδαγασκάρης*

*Τα ορεκτικά και η σαλάτα συνοδεύονται από το Λευκό Πρόρωγος Λαφαζάνη*

*(Ροδίτης, Σαββατιανό, Μοσχοφίλερο)*

*Τα δύο κυρίως πιάτα από το κόκκινο Πρόρωγος Λαφαζάνη*

*(Αγιωργήτικο, Merlot)*

**Τιμή 25€**

## Ταβέρνα «Καραφύγιο»

Κυριακή μεσημέρι



*Στριφτή τυρόπιτα, ψητή φέτα, γαρδούμπα λαδορίγανη, πράσινη σαλάτα εποχής, φρέσκιες τηγανητές πατάτες, χωριάτικο λουκάνικο, κόκκορας με χοντρό μακαρόνι, αρνάκι λαδορίγανη*

*Κρασί λευκό ή ροζέ Τετράμυθος και για το τέλος εκμέκ κανταΐφι.*

**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.