

ΠΑΤΡΑ ΑΙΓΙΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ & ΠΕΡΙΞ

3 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Παρασκευή 8 Δεκεμβρίου 2023



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ/ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ

Ένα μοναδικό τριήμερο στην πρωτεύουσα της Πελοποννήσου και τα πέριξ, για να γνωρίσουμε μια περιοχή με ιδιαίτερο πολιτισμικό και οινικό-γαστρονομικό ενδιαφέρον.

Η Πάτρα μας προσφέρει το Νέο Αρχαιολογικό Μουσείο, το Θέατρο Απόλλων και ένα καυτό Χαμάμ. Και ακόμα ένα ιστορικό οινοποιείο την Achaia Clauss, το λικέρ Τεντούρα και η ταβέρνα θρύλος της Πάτρας Λαβύρινθος.

Το Αίγιο πάλι μας γνωρίζει τον οινοπαραγωγό - σύμβολο της περιοχής και έναν μουσικό και μια έκθεση μουσικών οργάνων 'όλα τα λεφτά'.

Για φαγητό μας φιλοξενούν γευστικά το εστιατόριο της κας Ελένης Κούγια 'Παλιά Αγορά Αιγίου' και η φαροταβέρνα θρύλος της περιοχής Μαζαράκης.

Στα Καλάβρυτα πάλι μας περιμένουν η μοναδική εμπειρία του οδοντωτού, το Μουσείο Ολοκαυτώματος, η Μονή Μέγα Σπηλαίου, το σπήλαιο λιμνών, και το φαγητό 'του βουνού' στον 'Θανάση' που ολοκληρώνει την απόλαυση.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Αθήνα – Αίγιο – Καμάρες – Πάτρα

Ξεκινάμε νωρίς το πρωί από την γνωστή αφετηρία μας στο κέντρο της Αθήνας με το πούλμαν και μετά από μια στάση για καφέ φτάνουμε στο Αίγιο. Πρώτος προορισμός μας το **Οινοποιείο του Άγγελου Ρούβαλη**, του οινοπαραγωγού που έβαλε την ορεινή Αιγιαλεία και την 'ηρωική αμπελουργία' της στον οινικό χάρτη της Ελλάδας με τον Ροδίτη του. Θα μας ξεναγήσει με τον καλύτερο τρόπο η κόρη του Θεοδώρα και θα δοκιμάσουμε 4 αντιπροσωπευτικά κρασιά του.



Συνεχίζουμε με το πούλμαν για τον επόμενο στόχο μας που είναι το **Ελαιοτριβείο Λιανός** στις Καμάρες. Παρόλο ότι βρισκόμαστε στην εποχή της συγκομιδής και επεξεργασίας της ελιάς, ο φιλόξενος ιδιοκτήτης **Κωνσταντίνος Λιανός** θα μας φιλοξενήσει και θα μας μιλήσει για όλα τα στάδια της ελαιοτριβής. Στο τέλος δε θα μας μιλήσει στην γευσίγνωσία λαδιού και θα μας τρατάρει μικρές λιχουδιές.

Αμέσως μετά μας περιμένει μια επίσκεψη στο **αρχοντικό Παναγιωτόπουλου** όπου θα μάθουμε για το κτίριο και συνοπτικά την ιστορία της πόλης και θα απολαύσουμε τον μοναδική **συλλογή των παραδοσιακών οργάνων** του Μουσικού - φιλόλογου – φιλόσοφου **Σάκη Παπαδημητρίου**. Θα μας τα παρουσιάσει ο ίδιος παίζοντας και σχολιάζοντας επί παντός επιστητού.



Πεινάσαμε όμως και να το μας έρχεται ένα **μαμαδίστικο γεύμα** από τα καλύτερα των τελευταίων χρόνων, στο **εστιατόριο Παλιά Αγορά Αιγίου** όπου η εξαιρετική μαγείρισσα κα **Ελένη Κούγια** θα μας κάνει να γλύφουμε τα δάκτυλα μας.

Μετά το φαγητό θα συνεχίσουμε για Πάτρα και το επιλεγμένο ξενοδοχείο μας **Moxy Patra Marina 3*** στο κέντρο της πόλης.

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

Ημέρα 2η: Πάτρα

Μετά από ένα υπέροχο πρωινό ξεκινάμε με το πούλμαν μας και πρώτη μας στάση είναι η ποτοποιία **‘Τεντούρα Κάστρο’** όπου ο ενημερωμένος ιδιοκτήτης της 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.



Μετά το κρασί η μπύρα. Στην **Πατραϊκή Ζυθοποιεία** μας περιμένει ο ιδιοκτήτης της κος **Κώστας Αντωνακόπουλος** να μας μιλήσει για την **Διώνη** την πρώτη αγαπημένη μπύρα της Πάτρας και όχι μόνον.



Τελευταία επίσκεψη της ημέρας στο **Αρχαιολογικό Μουσείο Πάτρας** που στεγάζεται σε ένα κτήριο μοντέρνας σύλληψης και αισθητικής και στις 3 μεγάλες αίθουσες 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.

Το μεσημέρι μας περιμένει μια γαστρονομική απόλαυση **στον Λαβύρινθο στην Πάτρα**.

Ημέρα 3η: Πάτρα (Διακοπτό – Καλάβρυτα – Σπήλαιο Λιμνών) – Αθήνα

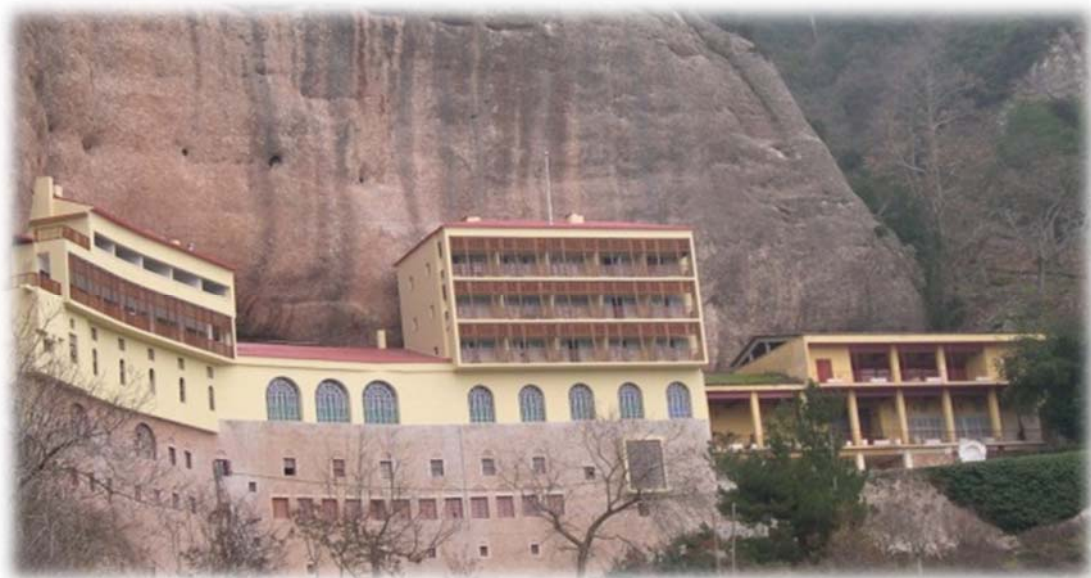
Μετά από το γνωστό πρωινό ξεκινάμε την ημέρα μας αφήνοντας πίσω μας την πόλη με στόχο τον **σιδηροδρομικό σταθμό του Διακοπτού** για να πάρουμε τον **οδοντωτό** ο οποίος μέσα από μια μαγευτική διαδρομή στο φαράγγι του Βουρραϊκού, τα τελευταία 115 χρόνια μας μεταφέρει με μικρή στάση στη **Ζαχλωρού** στα **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** και θα εκπλαγούμε από τον πολιτισμό που ανέπτυξαν τα Καλάβρυτα πριν τον πόλεμο ως ' το μικρό Παρίσι της Πελοποννήσου'. Θα μάθουμε φυσικά για το ολοκαύτωμα από τον γερμανό κατακτητή τον Δεκέμβριο του 1943 που σημάδεψε την πόλη.



Αμέσως μετά θα μας περιμένει το πούλμαν 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 όμως την πορεία μας μέσα σε ένα καταπράσινο τοπίο για τα **Σπήλαια Λιμνών**.

Ξανά στο πούλμαν και 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 που έχει επιστρέψει στη βάση της .



Και έφτασε η ώρα για το γεύμα, στο **Κουτούκι του Θανάση** με ένα νόστιμο βουνίσιο φαγάκι παρέα με τα κρασιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο 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 ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα **325 € το άτομο σε δίκλινο** (επιβάρυνση 75 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές πούλμαν
- Διαμονή με πρωινό σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 3*
- Εισιτήρια για τον οδοντωτό Διακοπτό – Καλάβρυτα
- Ξεναγήσεις & Δραστηριότητες σύμφωνα με το πρόγραμμα
- Οινογνωσία στο Κτήμα Chateau Clauss & στο Οινοποιείο Ρούβαλη
- Αρχηγό – γαστρονομικό ξεναγό
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε ειδική τιμή (περιλαμβάνεται το κρασί).
- Φόροι ξενοδοχείου
- Είσοδοι στο Νέο Αρχαιολογικό Μουσείο της Πάτρας, στο Δημοτικό Μουσείου Καλαβρυτινού Ολοκαυτώματος & στο Σπήλαιο Λιμνών
- Ότι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Τα πιάτα σε όλα τα μενού είναι συνήθως 7 μαζί με το γλυκό και είναι για τη μέση (ανά 4 άτομα) με την λογική της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού για menu degustation έτσι ώστε να έχουμε όσο το δυνατόν πιο σφαιρική αντίληψη της γεύσης του κάθε χώρου και να είναι επαρκής η ποσότητα. Επίσης η επιλογή των εστιατορίων γίνεται με τρόπο ώστε να υπάρχει αντιπροσώπευση σε κάθε τόπο των καλύτερων μεζεδοπωλείων, παραδοσιακών ταβερνών, δημιουργικών εστιατορίων αλλά και χωριάτικων γεύσεων.
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 12 άτομα.
- Λόγω κορωνοϊού θα ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας κατά το σερβίρισμα.

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

«Παλιά Αγορά»

Αίγιο

(Παρασκευή μεσημέρι 8.12)

Ελένη Κούγια



Σαλάτα ανάμεικτη με φρέσκα λαχανικά και σος δική της

Μανιταρόπιτα

Σουφλέ λαχανικών

Φασόλια Φενεού με ψιλικά (χόρτα, μάραθο, καυκαλίθρες κλπ)

Λαχανοντολμάδες

Ασπρογιάχνη (βεργάδι - κατσίκι ενός χρόνου, με κρεμμύδια, ντομάτα και πατάτες φούρνου)

Γαλακτομπουρεκάκι

Κρασί Ροδίτης λευκό Ρούβαλη

Τιμή 25 €

Στην παρέα μας θα έχουμε τον σπουδαίο οινοπαραγωγό κο Άγγελο Ρούβαλη που θα μας μιλήσει για τα κρασιά της ορεινής Αιγιαλείας και τα Οινοξένεια που συμπλήρωσαν 10 χρόνια ζωής.

«Λαβύρινθος»

Πάτρα

(Σάββατο μεσημέρι 9.12)

Gourmet



Πολίτικη σαλάτα

Γιουβαρλάκια αυγολέμονο

Ταλαγάνι ψητό

Ρεβύθια με πολύχρωμες πιπεριές

Κατσικάκι λαδορίγανη

Μοσχάρι με σάλτσα τεντούρας

Γλυκό ημέρας

Κρασί λευκό χύμα Κιστώνη (Ροδίτης, Μοσχοφίλερο) & κόκκινο Νεμέας (Συρά)

Τιμή 23 €

«Το κουτούκι του Θανάση»

Καλάβρυτα

(Κυριακή μεσημέρι 10.12)

Βουνίσιο φαγάκι



Χορτόπιτα

Εποχική σαλάτα λάχανο καρότο μαρούλι

Φέτα Καλαβρύτων

Φρέσκιες τηγανητές πατάτες

Χωριάτικο λουκάνικο

Παϊδάκια αρνίσια

Κόκορας με χοντρό μακαρόνι

... και για το τέλος γιαούρτι με γλυκό κουταλιού & πορτοκαλόπιτα.

*Κρασί Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Cuvée III λευκό (Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Chardonnay)
& κόκκινο (Μαυροδάφνη, Cabernet, Αγιωργήτικο)*

Τιμή 25€



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 Tourism 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.