

ΒΟΡΕΙΟΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΑΤΤΙΚΗ

τόσο κοντά μας και όμως... τόσο άγνωστη

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

Αναχώρηση

Κυριακή 22 Ιανουαρίου 2023



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ/ΙΣΤΟΡΙΑ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ

Ποιος είπε ότι η Αττική δεν έχει τα «μυστικά» της και φυσικά τις δικές της ομορφιές; Μια «ανάσα» από την Αθήνα και ξεκινάμε ένα οδοιπορικό γεμάτο εικόνες αλλά και ...μυρωδιές και γεύσεις. Η ιστορία μάς περιμένει στον Μαραθώνα με τον τύμβο του αλλά και το αρχαιολογικό μουσείο - στολίδι της περιοχής, και λίγο μετά το μοναδικό Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου με τα 3.000 εκθέματα – «κεντημένα» ψωμιά. Γευστική νότα της μέρας... ο χαλβάς του Τάσου Χατζηγαβριήλ αλλά και τα εξαιρετα κρασιά του Κώστα Λαζαρίδη. Ξεκινάμε;



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Νέα Μάκρη

Για καλωσόρισμα θα γλυκαθούμε με την ποικιλία χαλβάδων της **χαλβαδοποιίας Μαραθώνος** του κου **Τάσου Χατζηγαβριήλ** που κατάφερε με την εργατικότητα του και με την πρωτοτυπία του (23 διαφορετικές γεύσεις), να κάνει το προϊόν του επώνυμο σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα.



Μαραθώνας

Η εκδρομή μας όμως αρχίζει ουσιαστικά από το σύμβολο της νίκης των Αθηναίων κατά των Περσών στην αρχαιότητα, τον **Τύμβο του Μαραθώνα**. Είναι εύρημα των ανασκαφών του κου Σπύρου Μαρινάτου το 1973.



Λίγο πιο πάνω, στη θέση Βρανά, μας περιμένει το **νέο Αρχαιολογικό Μουσείο** ένα στολίδι ιστορικής κληρονομιάς για την περιοχή. Εκεί θα δούμε ευρήματα όπως το τρόπαιο της νίκης κατά των Περσών το 490 π.Χ. και άλλα πολλά αντικείμενα από την νεολιθική περίοδο μέχρι



την αρχαϊκή και κλασική περίοδο. Φεύγοντας θα περάσουμε από ένα από τα πρώτα οικολογικά αγροκτήματα στην Ελλάδα, **το Κτήμα Διαμάντι** του βιοκαλλιεργητή **Χριστόφορου Διαμάντη** για να μάθουμε για τη βιολογική καλλιέργεια και να αγοράσουμε τα ολόφρεσκα εποχικά του προϊόντα.

Βαρνάβας

Ξεκινήσαμε την περιήγησή μας με τα αρχαιολογικά ευρήματα του Μαραθώνα. Θα συνεχίσουμε ανηφορίζοντας προς το χωριό Βαρνάβα για να φτάσουμε στον επόμενο στόχο μας, **το Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου** και **το Διαδραστικό Αγροτικό Λαογραφικό Μουσείο**. Θα μας υποδεχτούν οι ιδρυτές των μουσείων **Πέτρος Κατσίκης** και **Μηλέα Παππά** με τους συνεργάτες τους. Τα δύο μουσεία καταγράφουν μια πολιτιστική διαδρομή αιώνων μέσα από το πλέον απαραίτητο αγαθό κάθε σπιτικού τραπέζιού, **το ψωμί**.



Στο όμορφα ανακαινισμένο αρχοντικό με την παραδοσιακή αυλή θα θαυμάσουμε εκατοντάδες είδη κεντημένου και θρησκευτικού άρτου, θα μάθουμε πώς λειτουργεί ο παραδοσιακός αργαλειός, θα ξεναγηθούμε στο ανώι και στο κατώι καθώς και στον παραδοσιακό φούρνο και θα πλάσουμε με τα χεράκια μας μικρά διακοσμημένα ψωμιά.



Καπανδρίτι

Συνεχίζουμε την εκδρομή μας μέσα σε μια υπέροχη φύση για να φτάσουμε στο Καπανδρίτι και με κατεύθυνση προς Κάλαμο, λίγο πιο κάτω, αντικρίζουμε την **Οινότρια Γη** του Δραμινού οινοπαραγωγού **Κώστα Λαζαρίδη**. Είναι ένα τεράστιο κτιριακό συγκρότημα με πολλαπλές λειτουργικές δυνατότητες, που δημιουργήθηκε μόλις το 2006. Πολύ κοντά στην περιοχή, στις παρυφές της λίμνης Μαραθώνα καλλιεργούνται 200 στρέμματα αμπελιού με βιολογικό τρόπο, που παρέχουν στο Κτήμα την πρώτη ύλη για την παρασκευή των υπέροχων κρασιών του. Μετά από μια σύντομη ξενάγηση στο Οινοποιείο και

τις κάβες, θα επισκεφτούμε το υπέροχο **Μουσείο του Κτήματος**, που συγκαταλέγεται στα 2 καλύτερα μουσεία κρασιού στην Ελλάδα και θα δοκιμάσουμε δύο χαρακτηριστικά κρασιά της περιοχής.



Λίμνη Μαραθώνα

Θα καταλήξουμε στο χωριό Καλέτζι, στο πολυτελές **εστιατόριο Argentina** για ένα μενού ψαγμένης κρεατοφαγίας. Στην επιστροφή προς Αθήνα θα σταματήσουμε στο **φράγμα του Μαραθώνα** για να απολαύσουμε τα αδιάτάρakta νερά της λίμνης, λίγο πριν το ηλιοβασίλεμα.



ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **45 € το άτομο** και περιλαμβάνει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Ξεναγήσεις & δραστηριότητες σύμφωνα με το πρόγραμμα
- Διπλωματούχος ξεναγός (στον Τύμβο και το Μουσείο του Μαραθώνα)
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε ειδική τιμή (περιλαμβάνεται το κρασί).
- Είσοδοι στα μουσεία.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσσιγνωσίας. 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. Στα εστιατόρια ή τις ταβέρνες της εκδρομής παρουσιάζεται όσο είναι δυνατόν η ποικιλία και η διαφορετικότητα της τοπικής κουζίνας χωρίς τα μενού να επικαλύπτουν το ένα εκείνα των άλλων.
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα.
- Λόγω κορωνοιού 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

« Εστιατόριο Argentina »



Στις σχάρες ο ιδιοκτήτης Νίκος Μυλωνάς

3^η γενιά στην Argentina ο Νίκος φέρνει το καινούργιο σε μια ταβέρνα που άφησε εποχή στην περιοχή. Ανήσυχος, δημιουργικός δοκιμάζει συνεχώς καινούργιες κοπές κρεάτων, νέα πιάτα. Μαζί και εμείς.

Το μενού

Καλωσόρισμα με ξιδάτο νπιπ

Αρχή με μια ιδιαίτερη νοστιμιά από την Αργεντινή
Εμπανάδα: παραδοσιακό πιτάκι με κιμά

Ακολουθεί πολύχρωμη η
Σαλάτα Argentina με λόλα, τοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, κρουτόν, σύκο, σύγκλινο, γραβιέρα σε dressing βαλσάμικου

Νάτο έρχεται και το

Χωριάτικο λουκάνικο

Στη σειρά και το σαγανάκι καπνιστού τυριού με γλυκές νότες
Προβολέτα με λιαστή ντομάτα, πέστο βασιλικού και κρέμα βαλσάμικου

Μοδάτο και νόστιμο στην συνέχεια το

Μπιφτέκι από μοσχάρι Black Angus με πατάτες τηγανητές σε ροδέλες

Πιάστε τα με το χεράκι σας και απολαύστε τα μοναδικά

Παιδάκια μοσχαρίσια

Κλείνουμε με το βουνίσιο επιδόρπιο

Cheesecake με μούρα

Συνοδεύει το δροσερό

ροζέ κρασί Αμύνταιου (Μοσχάτο)

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

«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.