

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΑ & ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΗ ΔΙΡΦΥ

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

Αναχώρηση

Κυριακή 5 Μαρτίου 2023



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ/ΙΣΤΟΡΙΑ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η μονοήμερη επίσκεψη μας στην Χαλκίδα και στα πέριξ, θα μας δώσει την ευκαιρία να γνωρίσουμε δύο δραστήριους παραγωγούς μανιταριών και άλλων παράγωγων προϊόντων στους πρόποδες της Δίρφους, να πάμε για οινογνωσία και επίσκεψη στο Μουσείο Οίνου στη Ρισώνα.

Για την ιστορία και τη λαογραφία της Χαλκίδας, θα μάθουμε στο Δυτικό προμαχώνα του κάστρου του Καράμπαμπα και βολτάροντας στην περατζάδα του κέντρου της Χαλκίδας θα μιλήσουμε για τον αιρετικό ποιητή Γιάννη Σκαρίμπα και τα 'τρέλά νερά' του Ευρίπου. Μας περιμένει ακόμα το καινούργιο Αρχαιολογικό Μουσείο στη Χαλκίδα στο υπέροχο Βιομηχανικό Κτίριο με την πρόσφατη ανακαίνιση.

Τέλος αργά το μεσημέρι θα δοκιμάσουμε τα καλούδια του πορθμού του Ευρίπου στο μοντέρνο εστιατόριο Πιάτο.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Νωρίς το πρωί θα ξεκινήσουμε από το κέντρο της Αθήνας με το πολυτελές λεωφορείο μας. Πρώτη μας στάση το **Μουσείο Οίνου** που βρίσκεται στο **Κτήμα Τζιβάνη** στη Ριτσώνα της Αυλίδας, για να θαυμάσουμε την συλλογή σπάνιων αντικειμένων και παραδοσιακών εργαλείων από όλο τον κόσμο που σχετίζονται με τη μαγική διαδικασία καλλιέργειας και οινοποίησης. Το μουσείο δεν περιορίζεται όμως μόνο σε αυτά αλλά μας αποκαλύπτει έναν πλούτο χρηστικών αντικειμένων της καθημερινής ζωής ελληνικών και ξένων που με μεράκι έχει συλλέξει ο πολυπράγμων ακούραστος ιδιοκτήτης-οινοπαραγωγός-επιχειρηματίας και ξεναγός μας ο κος **Γιώργος Τζιβάνης** και η **Χρυσή Τζιβάνη**. Θα ακολουθήσει μικρή δοκιμή με τα βιολογικής καλλιέργειας κρασιά του κτήματος.



Συνεχίζουμε το ταξίδι μας με προορισμό την πόλη της Χαλκίδας, όπου θα επισκεφτούμε τον **Δυτικό Προμαχώνα του κάστρου του Καράμπαμπα** ο οποίος έχει αναπαλαιωθεί και εκθέτει σημαντικά ευρήματα από τον 5ο μ.Χ. αιώνα μέχρι τον 20ό. Θα μας ξεναγήσει με απλότητα, ακρίβεια και γνώση, η υπεύθυνη του χώρου.

Επόμενη στάση μας είναι το **νέο Αρχαιολογικό Μουσείο** της πόλης που στεγάζεται στο πρόσφατα ανακαινισμένο Βιομηχανικό κτίριο του παλιού εργοστασίου Οινόπνευματοποίησης Αρεθούσα. Στους τρεις ορόφους του θα δούμε ευρήματα από την περιοχή της Χαλκίδας.



Επιβιβάζομαστε ξανά στο λεωφορείο μας και κατευθυνόμαστε προς τους πρόποδες του όρους Δίρφυ. Σταθμός μας είναι η **Μονάδα Καλλιέργειας Μανιταριών Δίρφυς των κυρίων Λευτέρη Λαχουβάρη και Θανάση Μαστρογιάννη** στο χωριό Πισσώνα. Εκεί οι δραστήριοι παραγωγοί θα μας μιλήσουν και θα μας δείξουν τις ποικιλίες των μανιταριών που παράγουν αλλά και τα παράγωγα προϊόντα τους, όπως η μπίρα, το γλυκό κουταλιού, τα ζυμαρικά αλλά και το περίφημο γανόδεμα. Τέλος θα μας προτείνουν την μέθοδο που έχουν αναπτύξει για καλλιέργεια μανιταριών στο σπίτι.



Επιστρέφουμε προς την Χαλκίδα για τον τελευταίο σταθμό της εκδρομής μας, το εστιατόριο Πιάτο για ένα Gourmet γεύμα ψαρικών.

ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 50 € το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Οινογνωσία στο Κτήμα Τζιβάνη
- Ξενάγηση & γευστική δοκιμή στα μανιτάρια Δίρφυς
- Είσοδο & ξενάγηση στον Δυτικό Προμαχώνα
- Ξενάγηση από διπλωματούχο ξεναγό στο Αρχαιολογικό Μουσείο
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.
- Ότι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- 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. 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.
- Λόγω κορωνοϊού θα ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας κατά το σερβίρισμα
- 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

«Πιάτο»



Ανυπέβλητη θέα, εναλλαγές χρωμάτων στα πιάτα και τη διακόσμηση, φιλοξενία και ευγένεια το χαρακτηρίζουν στην σάλα. Στην Κουζίνα πάλι η φρέσκια πρώτη ύλη, η εποχικότητα και η προσοχή στην λεπτομέρεια δίνουν το στίγμα αυτού του ξεχωριστού εστιατορίου. Επί κεφαλής ο εμπνευσμένος Σεφ ιδιοκτήτης Ορέστης Ζουπάκης.

*ξεκινάμε όμορφα με
λαχαριστά ψωμάκια και αρωματικό ντιπ*

*κολλητά με την ολόφρεσκη
σαλάτα με σταμναγκάθι, ντοματίνια και ξινομυζήθρα*

*απολαμβάνουμε ένα μεζεδάκι του Ευρίπου
ψαροκεφτέδες με φρέσκο λαυράκι*

*παρέα με τα
γαριδοπιτάκια με τραγανό φύλλο, τυρί κρέμα & σως μάνγκο*

*δοκιμάζουμε το must
ριζότο με 3 είδη μανιταριών*

*περνάμε στο 'φαγητό' με το υπέροχο
φιλέτο φρέσκου σολομού με βινεγκρέτ βασιλικού και λαχανικά ατμού*

*Ολοκληρώνουμε με μια βελούδινη
Μους γιαουρτιού με φρέσκα φρούτα*

*Το ελαφρύ τοπικό κρασί, το **Ροζέ Κτήματος Αβαντίς** συνοδεύει διακριτικά
(Syrah, Grenage Rouge)*

Τιμή 27 €



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.