

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΗ ΔΙΡΦΥ & ΣΥΚΑ ΣΤΗΝ ΚΥΜΗ

ΔΙΗΜΕΡΟ ΤΑΞΙΔΙ

Αναχώρηση

Σάββατο 14 Σεπτεμβρίου 2024



ΔΩΡΕΑΝ

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΗ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

με καλύψεις και για
COVID-19

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ-ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ/ΙΣΤΟΡΙΑ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η διήμερη επίσκεψη μας στην Νότιο Εύβοια, θα μας δώσει την ευκαιρία να γνωρίσουμε δύο δραστήριους παραγωγούς μανιταριών στους πρόποδες της Δίρφους και να πάμε για οινογνωσία και επίσκεψη στο Μουσείο Οίνου στη Ριτσώνα.

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 'τρελά 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.

Τη δεύτερη μέρα πάλι στη βόλτα μας για την Κύμη θα περάσουμε από τον αρχαιολογικό χώρο της Ερέτριας, θα γνωρίσουμε ένα μπιζουδάκι οικογενειακό εργαστήριο ζυμαρικών, την καλύτερη μικρή ζυθοποιεία της Ελλάδας, και θα φάμε τους αστακούς και τις караβίδες μας στο μικρό λιμανάκι των Αγίων Αποστόλων σε μια Ελλάδα των seventies. Τέλος η ίδια η Κύμη, η πατρίδα του γιατρού που χάρισε παγκόσμια απήχηση στην Ελλάδα με το test rap θα μας υποδεχτεί σε ένα μοναδικό λαογραφικό Μουσείο με θέα στο πέλαγος, και τα υπέροχα ανηφορικά καλντερίμια της.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Αθήνα – Ριτσώνα – Αυλίδα – κάστρο Καράμπαμπα – όρος Διρφυ – Χαλκίδα

Νωρίς το πρωί θα ξεκινήσουμε από το κέντρο της Αθήνας.

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.

Στην είσοδο του κάστρου θα δούμε τον τάφο – **μνημείο του Γιάννη Σκαρίμπα** που αν και ξένος αγάπησε πολύ την Χαλκίδα και θα διαβάσουμε το ποίημα που έγραψε γι αυτήν. Αμέσως μετά στο παρακείμενο **Καφέ του Κάστρου** θα πιούμε το πρώτο καφεδάκι της ημέρας με όλη την Χαλκίδα στα πόδια μας.



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



Επιβιβαζόμαστε ξανά στο πούλμαν μας και κατευθυνόμαστε προς τους πρόποδες του όρους Δίρφου. Σταθμός μας είναι η **Μονάδα Καλλιέργειας Μανιταριών Δίρφους 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 μπύρα, το γλυκό κουταλιού, τα ζυμαρικά αλλά και το περίφημο γανόδερμα. Τέλος θα μας προτείνουν την μέθοδο που έχουν αναπτύξει για καλλιέργεια μανιταριών στο σπίτι.



Πίσω στην Χαλκίδα για τον τελευταίο σταθμό της πρώτης μέρας της εκδρομής μας το **εστιατόριο Πιάτο** για ένα Gourmet γεύμα ψαρικών.

Μετά το γεύμα θα πάμε στο ξενοδοχείο μας για ξεκούραση.

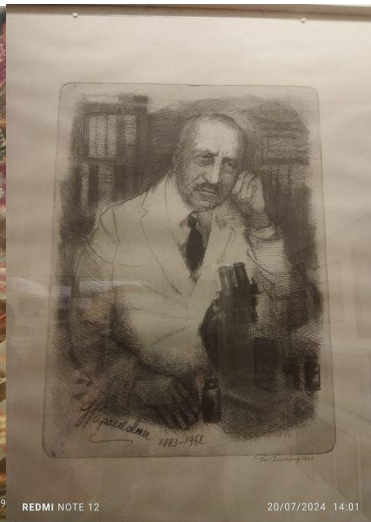
Το απόγευμα και το βράδυ ελεύθερο για βόλτες στη πόλη.

Ημέρα 2η: Χαλκίδα – Ερέτρια – Κύμη – Άγιοι Απόστολοι – Ερέτρια – Ωρωπός – Αθήνα

Μετά από ένα θαυμάσιο πρωινό ξεκινάμε με το πούλμαν μας προς τον νότο. Θα κάνουμε ένα σύντομο πέρασμα από τον **αρχαιολογικό χώρο της Ερέτριας** και θα μιλήσουμε για τους βασικούς αντίπαλους των Χαλκιδένων τους Ερετριείς.



Επόμενος στόχος μας το οικογενειακό νοικοκυρεμένο **εργαστήρι ζυμαρικών Δαρδούμα** των αδερφών Μάλλιου που υποστηρίζει και άλλους μικρούς παραγωγούς της περιοχής. Εδώ θα έχουμε την πρώτη γευστική δοκιμή της ημέρας και ξενάγηση από τον **κο Γιάννη Μάλλιο** αλλά και από τον **κο Στάθη Μηλιώτη** για τα σύκα Κύμης και την **κα Λία Τσομάκα** για το μέλι της περιοχής.



Συνεχίζουμε όμως για την πανέμορφη **Κύμη** που θα μας υποδεχτεί με το σημαντικό **Λαογραφικό Μουσείο** της και με την εμπνευσμένη ξενάγηση της κυρίας **Ευγενίας Μώρου**. Θα μας μιλήσει για τον σπουδαίο ναυτικό στόλο της Κύμης, το εμπόριο του κρασιού με την Ευρώπη τον 19^ο αιώνα, για τα σύκα, τον μπακλαβά, το σιφάδο της Παναγίας και τον

παγκοσμίου φήμης **γιατρό Γεώργιο Παπανικολάου** που βοήθησε τις γυναίκες όλου του κόσμου με το test rap.

Μετά το μουσείο θα κάνουμε μια μικρή βόλτα στην πλατεία με μια στάση στο σπίτι του Παπανικολάου.

Τέλος αφού απολαύσουμε την απέραντη θέα του πελάγους από ψηλά θα κατηφορίσουμε προς το **Ωρολόγιο** για να δοκιμάσουμε τις μπίρες της καλύτερης μικροζυθοποιείας της Ελλάδας της **Septem** των αδερφών Παναγιώτου. Ξεναγός μας ο κος **Σοφοκλής Παναγιώτου**.



Θα καταλήξουμε για **μπάνιο** και **φαγητό** στην άκρη του πουθενά, στο ξεχασμένο από τον χρόνο χωριό **Άγιοι Απόστολοι**, το επίνειο των Κεχριών για ένα βασιλικό γεύμα με αστακούς και караβίδες στο στέκι του καπετάνιου - άρχοντα του Κρικρι κου **Σπύρου Τσακού** την **Κουστή Καραβίδα**. Μαγειρεύουν η γυναίκα του **Ανδριάνα** και ο γιός του **Νεκτάριος**. Με την γνήσια ψυχή του και την θαλασσινή αύρα του, ο καπετάνιος θα μας διηγηθεί ιστορίες φαρέματος, φουρτούνας και μοναξιάς για το μέχρι χθες ξεχασμένο ψαροχώρι του.

Μετά το φαγητό θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Ερέτρια και το Φέρι για Ωρωπό.

ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 220 € το άτομο – 260 € το μονόκλινο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πούλμαν
- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια στο φέρι Ερέτρια - Ωρωπός
- Διαμονή σε επιλεγμένο ξενοδοχείο στη Χαλκίδα
- Πρωινό στο ξενοδοχείο
- Οινογνωσία στο Κτήμα Τζιβάνη
- Ξενάγηση & γευστική δοκιμή στα μανιτάρια Δίρφους
- Ξενάγηση & γευστική δοκιμή στο εργαστήριο ζυμαρικών Δαρδουμά
- Γευσιγνωσία μπίρας στην μικροζυθοποιεία Septem
- Είσοδο & ξενάγηση στον Δυτικό Προμαχώνα Χαλκίδας
- Ξενάγηση από διπλωματούχο ξεναγό στο Αρχαιολογικό Μουσείο Χαλκίδας
- Ξενάγηση στο Λαογραφικό Μουσείο Κύμης
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.
- Είσοδο σε Μουσεία Αρχαιολογικούς χώρους
- Φόρο ξενοδοχείου
- 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.
- 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»

Χαλκίδα

(Σάββατο μεσημέρι 14.09)



Ανυπέρβλητη 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
λαχταριστά ψωμάκια και αρωματικό ντιπ

κολλητά με την ολόφρεσκη
σαλάτα με σταμναγκάθι, ντοματίνια και ξινομυζήθρα

απολαμβάνουμε ένα μεζεδάκι του Ευρίππου
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 30 €

«Κουτσή Καραβίδα»

Άγιοι Απόστολοι

(Κυριακή μεσημέρι 15.09)



Στο στέκι του καπετάνιου, όπου μαζεύονταν οι φίλοι και έτρωγαν τις κουτσές καραβίδες που δεν πούλησαν στην ψαραγορά, με συνοδεία ντόπιου κρασιού οι γεύσεις είναι απλές με την αλμύρα και την νοστιμιά της θάλασσας. Όλη η οικογένεια δουλεύει εδώ και η πρώτη ύλη ξεφορτώνεται πρωί πρωί από το καΐκι.

Μόλις προλαβαίνουμε τα τελευταία της σεζόν
Αμπελοφάσουλα

Ακολουθεί το σούσι της Ελλάδας
Μαριναρισμένη φρύσα ή γαύρος

και το κατεξοχήν έδεσμα του νησιού
τυροπιτάρι

μοναδικής νοστιμιάς τα
χτένια στη σχάρα

να και το
ριζότο καραβίδας με ζαφορά

και ο βασιλιάς
αστακός
με λαδολέμονο

Τα συνοδεύουν αρμονικά οι μπύρες **Septem**

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 «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.