

# Αίγινα, γιορτή φιστικιού

Αναχώρηση

16 – 17 Σεπτεμβρίου 2023



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** ΟΜΑΔΙΚΑ

**ΣΤΥΛ:** ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

# ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η Αίγινα γιορτάζει τον Σεπτέμβριο με σημαία της το προϊόν που δίκαια ταυτίστηκε μ' αυτήν το όνομα του, το φιστίκι Αιγίνης. Εμείς θα γνωριστούμε με τους λίγους αλλά αξιόλογους παραγωγούς της, έναν μελισσοκόμο – φιλόσοφο, έναν ιδιαίτερο τυροκόμο και μια βετεράνα δημοσιογράφο που παράγει φιστικέλαιο. Θα δούμε ακόμη το μουσείο και τον αρχαιολογικό χώρο στην Κολόνα, τον Ναό της Αφαιάς, το Μοναστήρι του Αγίου Μηνά. Θα μάθουμε για τους καλλιτέχνες που έζησαν εδώ, τον Μόραλη τον Καπράλο και τον Νικολάου και θα κολυμπήσουμε στα ήσυχα νερά της Μονής. Όσο για το φαγητό θα δοκιμάσουμε τις προχώ γεύσεις του 'Κάππος έτσι' αλλά και την ψαροκατάσταση στην ταβέρνα του Νώντα στην Πέρδικα. Και φυσικά θα είμαστε παρόντες σε όλες τις εορταστικές εκδηλώσεις του διημέρου.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Σάββατο 16

**Θα βρεθούμε το πρωί του Σαββάτου στις 9.00 στην αποβάθρα Ε8 του Πειραιά** για να πάρουμε το **Blue Star** των 9.30 για Αίγινα. Θα μας περιμένει ο αρχηγός μας Τίμος Πετριδής με ταμπέλα του Cosmorama να μας μοιράσει τα εισιτήρια..

Θα πάρουμε το πλοίο και μετά από σαράντα λεπτά ναμαστε στο λιμάνι της Αίγινας. Στέλνουμε τις βαλίτσες μας στο ξενοδοχείο και ξεχυνόμαστε στην παραλία. Η **Γιορτή Φιστικιού** μπροστά μας με το εμπορικό της κομμάτι. Οι βασικοί παραγωγοί του νησιού έχουν ήδη απλώσει τα προϊόντα τους. Παίρνουμε τα περίπτερα στη σειρά πριν ο ήλιος αρχίσει να καίει πολύ.

Θα σταματήσουμε στο περίπτερο της κατεχοχήν τυροκομικής οικογένειας του νησιού του **Τυροκομείου Σώρου** για να μάθουμε για τα ιδιαίτερα προϊόντα τους το κερεμέζι, τα τσίγαρα και το γιαουρτοτύρι.

Στάση και στον ιδιόρρυθμο μελισσοκόμο **Γιώργη Σπυριδάκη** με τα ενεργειακά μέλια και βότανα και το μοναδικό τσίπουρο μελιού θα μας απογειώσει γευστικά.

Η βόλτα μας θα τελειώσει κάποια στιγμή. Καιρός για ένα καφέ θα τον απολαύσουμε στο **Αιάκειον** με θέα τη θάλασσα, τις ψαρόβαρκες και τα πλωτά μανάβικα της παραλίας.

Τώρα όμως ήρθε η ώρα για να γνωρίσουμε το πρώτο Μουσείο της Ελλάδας που ίδρυσε στην Ελλάδα ο Καποδίστριας. Είναι το **Αρχαιολογικό Μουσείο της Κολώνας** και ο αρχαιολογικός χώρος που το περιβάλλει.

Ειδικά για το φεστιβάλ υπάρχει και η έκθεση του **Γιώργου Ξένου –Πορευόμενοι στην ιερότητα** στον χώρο του Μουσείου.

Μετά το Μουσείο θα πάρουμε το λεωφορείο της γραμμής για **Πέρδικα**. Η ωραία παραλία της μας προσκαλεί για μια δροσερή βουτιά. όσοι δεν έχουν πάει στην **Μονή** απέναντι, να η ευκαιρία με το βαρκάκι που πηγαиноέρχεται. Εκεί οι τυχεροί θα απολαύσουν το μπάνιο τους μαζί με τους σκαφάτους. Ραντεβού μετά το μπάνιο για φαγητό στην **ταβέρνα του Νώντα**.

Μετά το φαγητό θα γυρίσουμε για ξεκούραση στο ξενοδοχείο μας. Το απόγευμα θα κάνουμε προαιρετικά έναν περίπατο στα Καποδιστριακά κτίρια και το βράδυ θα παρακολουθήσουμε τις εκδηλώσεις του Φεστιβάλ\* με κορυφαία την **συναυλία του Δημήτρη Μπάση**..

## Κυριακή 17

Το πρωί μετά από ένα ωραίο πρωινό θα μας περιμένει το πούλμαν μας για το γύρο του νησιού που θα περιλαμβάνει γαστρονομική - πολιτισμική επίσκεψη στην ακούραστη **φυσικελαιοπαραγωγό Ελένη Κυπραίου** που υπήρξε η πρώτη δημοσιογράφος της Ελληνικής τηλεόρασης. Θα μας τρατάρει τα καλούδια της και θα μας μιλήσει για την νέα της ιδιότητα στο νησί.

Θα περάσουμε ακόμη από τον **Ναό του Αγίου Νεκταρίου** να προσκυνήσουμε και από τον **Ναό της Αφάιας** στο ομορφότερο σημείο του νησιού. Ένα **μπάνιο ή καφεδάκι** μας περιμένει αμέσως μετά στην **Αγία Μαρίνα**. Το τέλος της διαδρομής στην βόρεια Αίγινα θα μας βρει να κλείνουμε το μάτι στην τέχνη, στο **Μουσείο Καπράλου** του γνωστού γλύπτη, που μαζί με τον Μόραλη και τον Νικολάου αποτέλεσαν τις καλλιτεχνικές προσωπικότητες του νησιού.

Θα επιστρέψουμε στη χώρα για να δοκιμάσουμε τις δημιουργίες του Σεφ **Δημήτρη Κάππου** στο **Εστιατόριο 'Κάππος έτσι'**

Μέχρι να πάρουμε ξανά το καράβι μας για Πειραιά θα σουλατσάρουμε στην παραλία για τις τελευταίες ματιές και ψώνια από τα περίπτερα του Φεστιβάλ, ή θα απολαύσουμε το καφεδάκι μας με θέα θάλασσα.

### Κατά την διάρκεια του Φεστιβάλ θα υπάρχουν

- η έκθεση με λαϊκά παιχνίδια και αιγινίτικα κανάτια στο Ιστορικό & Λαογραφικό Μουσείο
- η έκθεση φωτογραφίας 'όλα θα κελαηδήσουνε όταν θα μου μιλήσεις' στον Πύργο Μαρκέλλου
- η έκθεση του Γιώργου Ξένου η ελευθερία του εγκλεισμού στο Καποδιστριακό ορφανοτροφείο

## ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 195€ το άτομο. Επιβάρυνση μονόκλινου 40€

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια
- Μετακινήσεις με πούλμαν (την Κυριακή)
- Εισιτήρια Λεωφορείου για Πέρδικα
- Διαμονή στο ξενοδοχείο Δανάη 3\* ή ανάλογο
- Γευσιγνωσίες – γαστρονομικές & αρχαιολογικές ξεναγήσεις σύμφωνα με το πρόγραμμα
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

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

## ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

Ημ/νία	Πόλη	Ξενοδοχείο	Τηλέφωνο
16 – 17/09	Αίγινα	<b>ΔΑΝΑΗ 3*</b> <a href="https://www.danaehotel.gr/">https://www.danaehotel.gr/</a>	2297 022424

## ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΑ ΠΛΟΙΩΝ

Ημ/νία	Δρομολόγιο	Αναχ.	Άφιξη	ΠΛΟΙΟ
16/09	Πειραιάς – Αίγινα	09.30	10.10	BLUE STAR
17/09	Αίγινα – Πειραιάς	19.40	20.50	ΠΟΣΕΙΔΩΝ

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- 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](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

### Ψαροταβέρνα Νώντας

Πέρδικα

Σωζία Μάρτη



*Καλωσόρισμα με σκορδαλιά και φιστίκι  
Σαλάτα Ανατολής με ψιλοκομμένα λαχανικά*

*Αμπελοφάσουλα*

*Γάβρος μαρινάτος*

*Γκερεμέζι (τοπικό κατσικίσιο κρεμώδες τυρί)*

*Πατάτες τηγανητές*

*Γαρίδες σαγανάκι με βίδες*

*Κατσούλες τηγανητές με βούτυρο*

*Σπιτικό γλυκό κουταλιού με γιαούρτι*

**Τιμή 27€**

*Στο μενού συμπεριλαμβάνονται κρασί λευκό ή ροζέ χύμα, νερό και ψωμί*

**Εστιατόριο 'Κάππος έτσι'**  
**Δημιουργική Μεσογειακή κουζίνα**  
**Δημήτρης Κάππος**



***Πράσινη Σαλάτα***

*(φλοΐδες γραβιέρας, σκορδάτα κρουτόν, φιστίκια Αιγίνης & βινεγκρέτ μπέικον)*

***Φέτα Fest*** (σουσάμι, φιστίκι Αιγίνης, μέλι, ζύδι βαλσάμικο)

***Πίτα Κάππος***(ανοιχτή τραγανή πίτα με κρέμα φέτας, κιμά κρεμμύδι και μαϊντανό)

***Καραμελωμένα πανσετάκια με πικάντικη λαχανοσαλάτα***

***Σπαγγέτι με πέστο φιστικιού***

***Ελληνικό mini Burger*** με αφράτο ελιόψωμο, σιρόπι πιπεριάς, πίκλες, μοσχαρίσιο μπιφτέκι,

*ντομάτα, κρεμμύδι και σος φέτας*

***Cheese Cake*** με κραμπλ φιστικιού, κρέμα ανθότυρου και γλυκό φιστίκι

***Τιμή 24€***

*Στο μενού συμπεριλαμβάνονται κρασί λευκό χύμα, νερό και ψωμί*



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.