

## ΚΩΣ

### Η ήρεμη δύναμη των ποδηλατόδρομων & η Νίσυρος του ηφαιστείου

**4 ΗΜΕΡΕΣ**

**ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ**

**4 - 7 Οκτωβρίου 2019**



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** ΟΜΑΔΙΚΑ

**ΣΤΥΛ:** ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΙ – ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ/ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Άλλα περιμένουμε και άλλα βρίσκουμε στην Κω. Εμείς τουλάχιστον που ψάχνουμε τις ομορφιές του κάθε τόπου πίσω από την επιφάνεια. Εδώ βρήκαμε μια τραυματισμένη πόλη από τον σεισμό του '17 που ξεπερνώντας το χθες βαδίζει προς το αύριο με ψυχραιμία και αυτοπεποίθηση. Σ' αυτό συντελεί βέβαια και η μεγάλη πληρότητα του νησιού. Ξεχωρίσαμε τρία στοιχεία που καθιστούν την Κω μοναδική. Τους ποδηλατοδρόμους της που δίνουν απόλυτη προτεραιότητα στον άνθρωπο και όχι στο αυτοκίνητο, τα ιταλικά κτίρια της πόλης που προσδίδουν αρχοντιά και υπογραμμίζουν το παρελθόν της και την προσπάθεια των παραγωγών της να βελτιώσουν και να αναδείξουν τα τοπικά προϊόντα της.

Η Νίσυρος πάλι μας βγάζει μια άγρια ομορφιά του ηφαιστειογενούς τόπου με τους όμορφους οικισμούς.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Ημέρα 1η: Αθήνα – Κως

Με την πρωινή πτήση της Aegean θα φτάσουμε στο αεροδρόμιο της Κω. Εκεί θα περιμένει το λεωφορείο μας για να αρχίσουμε την εκδρομή μας. Η πρώτη ημέρα μας είναι αφιερωμένη στη γαστρονομία του νησιού. Τα τελευταία 4 χρόνια οι παραγωγοί του νησιού παρουσιάζουν μια βελτιωμένη εικόνα των προϊόντων τους στην ετήσια έκθεση «Η Κως αλλιώς ...γαστρονομικώς» στα πλαίσια των εκδηλώσεων των Ιπποκράτειων που ο Δήμος οργανώνει επενδύοντας στον πολιτισμό. Εμείς θα γνωρίσουμε τα χαρακτηριστικά προϊόντα του νησιού και φυσικά τους παραγωγούς που είναι πίσω από αυτά.



Ξεκινάμε λοιπόν με την ελιά και το λάδι και τα αδέρφια Γιάννη και Βαγγέλη Παπαδημητρίου που θα μας πουν τα πάντα για το προϊόν, τη μεταποίηση του και με μια αποτελεσματική γευσίγνωσία θα μας δείξουν μερικά μυστικά του καλού λαδιού. Η γνωριμία θα γίνει στις φιλόξενες εγκαταστάσεις του «Κοακού Ελαιώνα» του ελαιοτριβείου τους κοντά στο Ζιπάρι.

Επόμενος στόχος μας είναι η άμπελος και το υπέροχο κρασί που δίνει ένα οινοποιείο που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από τα μεγαλύτερα

και αναγνωρισμένα της χώρας. Είναι το πολυβραβευμένο Οινοποιείο Τριανταφυλλόπουλου. Η εξαιρετική οικοδέσποινα κα Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου και η ομάδα της, θα μας υποδεχτεί και θα μας ξεναγήσει στους χώρους του. Θα ακολουθήσει γευστική δοκιμή των χαρακτηριστικών κρασιών του οινοποιείου.

Στο οινοποιείο θα γνωρίσουμε και τον αναγνωρισμένο τυροκόμο του νησιού κο Παναγιώτη Γιάννου που θα μας μιλήσει για το φημισμένο τυρί του, της Πόσιας, το κρασοτύρι που ωριμάζει στις οινολάσπες και όχι μόνο γι' αυτό.

Συνεχίζουμε με την Ποτοποιία Γαλαθρή που από το 1955 παράγει με συνέπεια τα καλύτερα αναψυκτικά του νησιού.

Ανάμεσα τους -θα θυμίσει πολλά στους παλιότερους- το Μπυράλ. Ιδιαίτερη και η Κως Κόλα τους όπως και οι υπέροχες άλλες γεύσεις τους. Θα μας υποδεχθεί η Ελβετίδα ιδιοκτήτρια κα Ελισάβετ Γαλαθρή που κρατάει την επιχείρηση ανταγωνιστική.





Θα καταλήξουμε στο όμορφο χωριό Πλατάνι, το πρώην Τσερμεντέ, με μουσουλμανικό πληθυσμό για να δοκιμάσουμε τις νοστιμιές της ονομαστής ταβέρνας Αράπ του γελαστού και ευγενικού ιδιοκτήτη της κου Γιασάντ. Στο τέλος του γεύματος θα δοκιμάσουμε το περίφημο γλυκό ντοματάκι που φτιάχνουν οι γυναίκες στο παρακείμενο ζαχαροπλασείο «παράδοση». Μετά το γεύμα θα συνεχίσουμε για το υπέροχο ξενοδοχείο μας το «Τρίτων» στην καρδιά της πόλης της Κω. Θα τακτοποιηθούμε και μετά από μικρή ξεκούραση θα ξεχυθούμε στην πόλη.



Απόγευμα ελεύθερο για μπάνιο δίπλα στο ξενοδοχείο, βόλτα στα μαγαζιά και πρώτη γνωριμία με την πόλη. Δοκιμάστε ντόπια κανελάδα ή λαμπρόπιτα (τάρτα της λαμπρής με τυρί, αυγό) στο ζαχαροπλασείο Αίγλη στην πλατεία Ελευθερίας. Το βράδυ σινεμά ή ποτό δίπλα στη θάλασσα.



## Ημέρα 2η: Κως

Μετά από ένα όμορφο πρωινό ξεκινάμε με το λεωφορείο μας για την δεύτερη μέρα της εκδρομής μας. Σήμερα θα γνωρίσουμε την Κω και μέσα από την ιστορία και τη λαογραφία της.

Πρώτη επίσκεψη στο Ασκληπιείον με τη θαυμάσια θέα προς τη θάλασσα, όπου μέσα από μια εμπνευσμένη ξενάγηση θα μάθουμε για τον ρόλο της σχολής του Ιπποκράτη στην διαμόρφωση της επιστημονικής ιατρικής. Αμέσως μετά στο παρακείμενο Ιπποκράτειο Ίδρυμα θα δούμε τα βότανα και τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο Ιπποκράτης, ο πατέρας της ιατρικής, στην εξάσκηση του έργου του. Ξεναγός μας ο κος Διακογιάννης.

Συνεχίζουμε την εκδρομή μας προς την Κέφαλο, γνωστή για τις αμμουδιές της και το μέλι της.





Στο δρόμο θα περάσουμε από τις Αλυκές εάν οι ερωδιοί έχουν φτάσει στο νησί. Λίγο πιο κάτω θα συναντήσουμε το Μελισσοκομείο «Μέλισσα», όπου η ιδιοκτήτρια κα Διονυσία Ανθούλη θα μας μιλήσει για το εξαιρετικό μέλι της Κω και θα μας τρατάρει διάφορες ποικιλίες.

Στη διαδρομή μας θα σταματήσουμε στην Αντιμάχεια όπου θα επισκεφτούμε τον παραδοσιακό Μύλο και θα μας ξεναγήσει ο



μυλωνάς και ανακατασκευαστής του ο κος Αντώνης Αυγερινός.

Δίπλα ακριβώς υπάρχει το παραδοσιακό σπίτι της Αντιμάχειας όπου θα δούμε να δουλεύουν τον αργαλειό και θα μάθουμε τα πάντα για την οικιακή οικονομία μιας εποχής που δεν υπάρχει πια. Φτάνοντας στην Κέφαλο θα κάνουμε μια μικρή στάση στο παραδοσιακό καφεενεδάκι του Νιώτη για να δοκιμάσουμε 2-3 λιχουδιές που θα μας έχει ετοιμάσει η κα Ευγενία Πέρου.

Παίρνοντας τον δρόμο του γυρισμού για την πόλη θα περάσουμε από το Πυλί στην προετοιμασία για τα χοιροσφάγια που γίνεται στα πλαίσια των εκδηλώσεων των Ιπποκράτειων.

Τελευταίος σταθμός μας η Ζια με την υπέροχη θέα στο πέλαγος και τις απέναντι τουρκικές ακτές. Θα καταλήξουμε στην Must ταβέρνα «Ωρωμέδων». Ο χαρισματικός ιδιοκτήτης της κος Νίκος Παπακωνσταντίνου υπόσχεται να μας αφήσει άφωνους με τις γεύσεις του. Μετά το φαγητό θα επιστρέψουμε στο ξενοδοχείο για τα περαιτέρω.

### Ημέρα 3η: Κως

Η τρίτη μας μέρα είναι αφιερωμένη στην πόλη της Κω. Θα ξεκινήσει με μια επίσκεψη με τα πόδια στην Casa Romana που ανασκάφηκε το 1933 και αναστηλώθηκε το 1940. Είναι μια μεγάλη και όμορφα διακοσμημένη έπαυλις που ανήκει σε κάποιον πλούσιο Κώο αξιωματούχο.

Αμέσως μετά θα αρχίσει ένα μικρό οδοιπορικό στο κέντρο της πόλης από το Αρχαιολογικό Μουσείο



και θα συνεχίσει με μια ξενάγηση στα σημαντικά ιταλικά δημόσια κτίρια αλλά και το χαμάμ, την συναγωγή, τον πλάτανο του Ιπποκράτη, το κάστρο και το λιμάνι.

Όσοι θέλουν θα πάνε για μπάνιο δίπλα στο ξενοδοχείο ή με το λεωφορείο της γραμμής στα θερμά για ένα

θερμό ιαματικό λουτρό στην θάλασσα. Οι υπόλοιποι θα δοκιμάσουν πίσω από την πλατεία ελευθερίας την περίφημη μπουγάτσα – τυρόπιτα του «Άριστον» παρέα με το καφεδάκι τους. Το βράδυ θα έχουμε το δείπνο της ημέρας στο ιταλικό Εστιατόριο Mistral του ξενοδοχείου μας, με δημιουργική μεσογειακή κουζίνα.



#### **Ημέρα 4η: Κως - Νίσυρος - Κως - Αθήνα**

Η τελευταία ημέρα μας είναι αφιερωμένη στη Νίσυρο. Θα ξεκινήσουμε το πρωί με το λεωφορείο μας για την Καρδάμαινα απ' όπου θα πάρουμε το караβάκι. Μετά από ένα σύντομο ταξίδι θα φτάσουμε στο Μανδράκι, όπου θα επιβιβαστούμε εκ νέου σε τοπικό λεωφορείο για τον πρώτο προορισμό μας που είναι ....τι άλλο από το ηφαίστειο. Θα συνεχίσουμε για τα Νικιά για να δούμε το Ηφαιστειολογικό Μουσείο, να περπατήσουμε στα όμορφα δρομάκια του χωριού και να καταλήξουμε για ένα χωριάτικο γεύμα – έκπληξη στην ταβέρνα Πόρτα της Νεκταρίας και του Ευθύμιου.

Μετά το φαγητό θα επιστρέψουμε στο Μανδράκι για να κάνουμε μια μικρή περιήγηση στο χωριό με την κεντρική πλατεία, την εκκλησία την Ποταμίσια το ενυδρείο του και θα πιούμε μια παγωμένη σουμάδα πριν πάρουμε το πλοίο μας για Καρδάμαινα. Από εκεί θα μας περιμένει το λεωφορείο για το αεροδρόμιο.





## ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **420 € το άτομο** (επιβάρυνση 60 €/άτομο για μονόκλινο. Επιβάρυνση δίκλινο με θέα θάλασσα 25€/άτομο και μονόκλινο 30€/άτομο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Αεροπορικά εισιτήρια
- Τρεις (3) διανυκτερεύσεις με πρωινό στο κεντρικό ξενοδοχείο Τρίτων 3\*
- Μεταφορές με πολυτελές λεωφορείο & Εισιτήρια πλοίου για Νίσυρο
- Οινογνωσία συνοδεία τυριού στο Κτήμα Τριανταφυλλόπουλου
- Γευσιγνωσία λαδιού
- Μεζεδάκι στο παραδοσιακό καφεενεδάκι του Νώτη
- Γαστρονομικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό
- Ξεναγήσεις από επαγγελματίες ξεναγούς και δραστηριότητες όπως αναφέρονται
- Έμπειρο αρχηγό/συνοδό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στα μουσεία και τους αρχαιολογικούς χώρους
- Γεύματα, που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού με το Cosmorama παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσιγνωσίας. Τα πιάτα (συνήθως 6- 7) σερβίρονται στη μέση (ανά 4 άτομα) συνοδευόμενα από 1-2 κρασιά για να μπορούν να μοιράζονται την εμπειρία οι συνδαιτυμόνες και να έχουν σφαιρική άποψη της γεύσης του χώρου εστίασης σε αρμονία με τα κρασιά. Η τιμή είναι φιλική.

## ΠΤΗΣΕΙΣ



ΔΙΑΔΡΟΜΗ	ΩΡΑ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗΣ	ΩΡΑ ΑΦΙΞΗΣ
Αθήνα – Κως	10.50	11.45
Κως - Αθήνα	19.25	20.20

## 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

## Αράπ Τούρκικη κουζίνα (Πλάτανος - Παρασκευή μεσημέρι)



*Μελιτζανοσαλάτα*

*Αλμύρα με σκόρδο*

*Τσοπανοσαλάτα*

*Κολοκυθανθοί*

*Μπουρεκάκια*

*Πασά μακαρούνα*

*Σουτζουκάκια ψητά Σμυρναίικα με ιτς πιλάφι*

*Γενί ρακί*

*Ντοματάκι γλυκό με μαστιχάτο παγωτό βανίλια*

**Τιμή 17 €**

## «Ωρωμέδων» Παραδοσιακή κουζίνα (Ζια - Σάββατο απόγευμα)



Σαλάτα με χόρτα, σάλτσα φέτας και φρέσκο κουλούρι

Ντολμάδες

Σαγανάκι με φέτα σε κρούστα δημητριακών, ρόκα και μαρμελάδα ντομάτας

Πλιγούρι με χοιρινό μαγειρεμένα με τον παραδοσιακό Κώτικο τρόπο

Αρνάκι Ζιας με πατάτες, σκόρδο και δενδρολίβανο στον φούρνο

Κώτικο τυρί της πόσας (ωριμασμένο στις οινολάσπες)

Κρασί: Μαλαγουζιά Sauvignon Blanc Τριανταφυλλόπουλου

Γαλακτομπούρεκο με παγωτό βανίλια

Τιμή 16 €

# «Mistral»

## Δημιουργική μεσογειακή κουζίνα

(Χώρα Κω - Κυριακή βράδυ)

Σεφ Χρήστος Γκανόγλου



Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, κωακή φέτα, κουλούρι, καπαρόμηλα, κρίταμο τουρσί & χύμα ελιάς

Φάβα Φενεού με λεπτό άρωμα τρούφας και σύγκλινο Μάνης

Χταπόδι περασμένο από τα κάρβουνα με κρέμα σκορδαλιάς και μαύρο ταραμά

Λαχανοντολμάδες με χοιρινό κιμά, αυγολέμονο, αφρό λεμόνι και βασιλικό

Μάγουλα μοσχαρίσια σε κόκκινο κρασί με κρεμμυδάκια πέρλα, καρότο, μανιτάρια και πουρέ παστινάκι

Κρασί

Ποτήρι Chardonnay Τριανταφυλλόπουλου (Λευκό φυμέ)

Ποτήρι Ερυθρό Χατζηγεμμανουήλ (Cabernet Sauvignon & Syrah)

Πράσινο μήλο με λευκή σοκολάτα, πανακότα μήλου μήλο compote και χύμα σοκολάτας

Τιμή 25 €



## «Πόρτα» Χωριάτικη κουζίνα

(με δικές τους πρώτες ύλες)  
(Νικιά Νίσυρου - Δευτέρα μεσημέρι)



Σκορδαλιά από αμύγδαλα

Σακουλιαστή φρέσκια μυζήθρα με ντομάτα και καρπούζι

Πυτιά (Ρεβυθοκεφτέδες)

Σαλάτα νισύρικη με ντάκο καπαρόφυλλα και γίδινο τυρί

Μπουκουνιές (χοιρινό καβουρδισμένο) με πατάτες τηγανητές

Φουκί (κοκκινιστό χοιρινό σε κυβάκια με ρύζι)

Κρασί χύμα ντόπιο λευκό

Λεμονόπιτα και μωσαϊκό σε μπουκιές

Τιμή 13 €



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 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.