

Κυπαρισσία, Πύλος Αρχαία Μεσσήνη

3 ΗΜΕΡΕΣ

ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ

05 – 07 Μαρτίου 2022



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια εκδρομή με ποικίλες εικόνες από τον παραδοσιακό νερόμυλο, ένα εξαιρετικό οινοποιείο και έναν μοναδικό αποσταγματοποιό, στο παράκτιο δάσος, ένα σπουδαίο αρχαιολογικό χώρο, τρία ιδιαίτερα Μουσεία και τον απόηχο της ναυμαχίας του Ναυαρίνου.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Αθήνα (Αρχαία Μεσσήνη – Μύλοι) – Κυπαρισσία

Νωρίς το πρωί αναχωρούμε από το κέντρο της Αθήνας για το όμορφο ταξίδι μας στην Κυπαρισσία.

Μετά την απαραίτητη στάση μας για καφεδάκι φτάνουμε στον πρώτο προορισμό μας την **Αρχαία Μεσσήνη**.

Η τελευταία μεγάλη ανακάλυψη του **Πέτρου Θέμελη** θεωρείται σήμερα ο σπουδαιότερος αρχαιολογικός χώρος της Ελλάδας. Θα έχουμε μια εμπνευσμένη ξενάγηση στον χώρο και το Μουσείο από την ξεναγό **Βικτωρία Αθανασοπούλου**.

Στην πορεία μας για την Κυπαρισσία, περνάμε από τους Μύλους για να επισκεφτούμε ένα μικρό **ελαιοτριβείο** του **Θανάση Ζουρτσάνου** με το έξτρα παρθένο λάδι του από κορονέικες ελιές.

Δίπλα ακριβώς υπάρχει η **ταβέρνα του Κλειδέρη**, όπου εδώ και 40 χρόνια, μαγειρεύει η **κυρα-Βούλα** με αγνά ντόπια υλικά. Εδώ θα δοκιμάσουμε τις **γιαγιαδίστικες χωριάτικες γεύσεις της**.



Μετά το φαγητό συνεχίζουμε για τον επόμενο στόχο μας που βρίσκεται ακριβώς απέναντι και είναι ο **Παραδοσιακός Νερόμυλος**. Η ανακατασκευή του κτιρίου έγινε για να στεγάσει τρεις διαφορετικές δραστηριότητες, όπως ακριβώς και στο παρελθόν.

1. Εκείνη του νερόμυλου, που λειτουργεί όπως παλιά, δηλαδή αλέθει σιτάρι.
2. Ως καφενείο που ήταν και παλιά η επιπρόσθετη λειτουργία του μύλου και σήμερα φιλοδοξεί να κρατήσει τον παραδοσιακό χαρακτήρα με προσφορά επιλεγμένων ροφημάτων, γεύσεων και ποτών.

3. Ως μαγαζάκι στο ισόγειο, που προβάλλει την πλούσια προσφορά της φύσης στην ελληνική γαστρονομία διαθέτοντας μια ποικιλία προϊόντων από γνήσια υλικά, πολλά από τα οποία, ο σημερινός «μυλωνάς» κος **Νάσος Σμέρδης** μαζεύει από τα βουνά της περιοχής και συσκευάζει μαζί με την γυναίκα του την Άννα με γνώση, αγάπη και μεράκι. Θα μας υποδεχθούν και οι δραστήριοι ιδιοκτήτες του μύλου και **Τζίμα** και **Νίκος Ιμριζιάδης** που με την επαναλειτουργία του μύλου έβαλαν ένα λιθαράκι στη γαστρονομική τουριστική ανάπτυξη της περιοχής.



Στη συνέχεια μεταφερόμαστε με το λεωφορείο μας στην **παλιά πόλη της Κυπαρισσίας** η οποία έχει χαρακτηριστεί διατηρητέος οικισμός. Θα περάσουμε από την Αγία Τριάδα - στα θεμέλια της οποίας λέγεται ότι βρίσκεται ο ναός της Αθηνάς της Κυπαρισσίας, από το λαογραφικό μουσείο, την Παζαρόβρυση και φυσικά το κάστρο ως επιστέγασμα.

Καταλήγουμε για καφεδάκι στο **Αφ΄ψηηλού** με την Κυπαρισσία στα πόδια μας και φόντο την απίστευτη θέα των νερών του Ιονίου για να απολαύσουμε το ηλιοβασίλεμα.

Αμέσως μετά μεταφερόμαστε στο συμπαθητικό ξενοδοχείο μας, για την απογευματινή μας ξεκούραση.

Το βράδυ προαιρετικά μπορούμε να τσιμπίσουμε στο πολύ καλό μεζεδοπωλείο «**Η παλιά Αγορά**» ή την ταβέρνα «**Ο Πλάτανος**» στην παλιά πόλη ή να πάμε για ένα ποτό μετά μουσικής στον πολυχώρο τέχνης και πολιτισμού «**Τρενοτεχνείο**» που έχει ανοίξει ο γνωστός ηθοποιός **Νίκος Καλογερόπουλος** στο κέντρο του σύγχρονου οικισμού.

Και όπως το λέει με στίχους ο ίδιος: «Μπίρι – μπίρι – μπίρι – μπίρι το τσαρδί μου το τζουρά και το τσαντίρι τα κουβάλησα ρε μάνα μου στα τρένα που σκουριάζουνε στις ράγες αραγμένα»

Ημέρα 2η: Κυπαρισσία (Μύλος – Πύργος – Κεφαλόβρυση – Φιλιατρά)

Η δεύτερη μέρα, θα ξεκινήσει με **μία μικρή περιπλάνηση με το λεωφορείο μας στο κέντρο του σύγχρονου οικισμού της Κυπαρισσίας**, που κρύβει μια ιδιαίτερη γοητεία. Ο οικισμός είναι ρυμοτομημένος σύμφωνα με το ιπποδάμειο σύστημα, ιδρύθηκε το 1881 και διατηρεί αρκετά παραδοσιακά κτίσματα.

Το πλούσιο πρωινό μας σήμερα θα είναι στο γνωστό μας **Μύλο**. Αμέσως μετά θα κάνουμε μια **μικρή πεζοπορία στη φύση** μέχρι τον επόμενο εγκαταλειμμένο νερόμυλο της περιοχής με συνοδό μας τον «μυλωνά» που θα μας υποδείξει τον τρόπο που μαζεύει βότανα από το βουνό. Η αμέσως επόμενη επίσκεψη μας θα είναι στη μοναδική στη Μεσσηνία μικρή μονάδα που φτιάχνει Τσίπουρο, το **αποστακτήριο του Νταραίου**. Ο **Γιώργος Θεοδωρόπουλος** γνωστός σαν **Νταραίος** και πολύ αγαπητός στην περιοχή, θα μας εισάγει στη φιλοσοφία του για την ανάγκη συμβολής των τοπικών προϊόντων στην προβολή του κάθε τόπου.

Συνεχίζοντας την πορεία μας προς Πύργο, φτάνουμε στην απέραντη αμμόδη παραλία και στο κατάφυτο **παράκτιο δάσος από πεύκα** με μήκος γύρω στα 3 χιλιόμετρα, ένα πόλο έλξης για περιπατητές, ποδηλάτες και φυσιολάτρες. Θα κατέβουμε για λίγο από το λεωφορείο μας για ένα μικρό ξεμούδιασμα και πιο πάνω στο σιδηροδρομικό σταθμό του Αγιαννάκη θα προσπεράσουμε τον **περιβαλλοντικό σταθμό της Caretta – Caretta**, όπου το καλοκαίρι μπορεί κανείς να παρακολουθήσει όλη την πορεία της χελώνας αλλά και τους κινδύνους που αντιμετωπίζει.



Το μεσημέρι μας περιμένει για φαγητό η γνωστή **ταβέρνα "Εν Ρίπεσι"** στην ορεινή Κεφαλόβρυση με υπέροχη διαδρομή για να φτάσουμε απέραντη θέα του Κυπαρισσιακού κόλπου. Μάστορας στην κουζίνα είναι ο κος **Περικλής Κανελλόπουλος**. Θα δοκιμάσουμε **ελαφριά τοπική κουζίνα** με εποχιακά προϊόντα από το μπαζέ του.

Μετά το φαγητό θα πάρουμε το δρόμο με το λεωφορείο μας για τα **Φιλιατρά** για να απολαύσουμε την **παρέλαση του Καρνάβαλου των Φούληδων** και το ηλιοβασίλεμα.

Το βράδυ θα μας βρει για ποτό στα μπαράκια της περιοχής.



Ημέρα 3η: Κυπαρισσία (Γαργαλιάνοι – Πύργος Τριφυλλίας – Πύλος – λιμνοθάλασσα Γιάλοβας – Νιόκαστρο) – Αθήνα

Η τρίτη μέρα μας θα μας βρει να ανηφορίζουμε προς τους **Γαργαλιάνους** και τον **Πύργο Τριφυλλίας** όπου σε υψόμετρο 400 μέτρων, θα επισκεφτούμε το **Κτήμα Παναγιωτόπουλου** του ελπιδοφόρου οινοπαραγωγού **Δημήτρη Παναγιωτόπουλου**.

Το Κτήμα που δημιουργήθηκε το 2004, διαθέτει το ακριβότερο ελληνικό κρασί, το Cabernet 36 που ξεχώρισε μεταξύ 8000 άλλων κρασιών στο διαγωνισμό των Βρυξελλών και κέρδισε χρυσό βραβείο.

Ο ίδιος ο παραγωγός θα μας ξεναγήσει σε μια οινογνωσία 3 χαρακτηριστικών κρασιών.

Πολύ κοντά στο Οινοποιείο βρίσκονται τα **Ανάκτορα του Νέστορα** που επιτέλους θα τα βρούμε ανοιχτά μετά από αρκετά χρόνια που ήταν κλειστά για επισκευές του στεγάστρου.

Πάντως τα πολυτιμότερα ευρήματά τους εκτίθενται στο **Αρχαιολογικό Μουσείο της Χώρας** το οποίο και θα επισκεφτούμε αμέσως μετά.

Συνεχίζοντας την κάθοδο μας προς την Πύλο, θα συναντήσουμε το καινούργιο απόκτημα της περιοχής το υπερπολυτελές ξενοδοχείο που έχει αλλάξει το τουριστικό γίνεσθαι της περιοχής το **Costa Navarino**.

Θα περάσουμε και από την **λιμνοθάλασσα της Γιάλοβας** (διβάρι), έναν υγρότοπο με σπάνια χλωρίδα και πανίδα, που αποτελεί προστατευόμενη περιοχή.

Επόμενος προορισμός μας είναι το υπέροχο **Νιόκαστρο της Πύλου** και το πρώτο και μοναδικό **Μουσείο Εναλίων Αρχαιοτήτων** που αποτελεί ένα κόσμημα για την περιοχή και την Ελλάδα. Στην ίδια την Πύλο, θα πάμε για φαγητό στην παραλιακή **ψαροταβέρνα 4 εποχές** με την εγγύηση φρεσκάδας στα ψαρικά του **Γιώργου Αθανασίου (Ρόκκου)** για ένα γνωστό μεν γεύμα αλλά τελείως διαφορετικό γευστικά.

Μετά το φαγητό αφού θαυμάσουμε την μεγάλη κεντρική πλατεία θα επισκεφτούμε (προαιρετικά) το **Σπίτι του Τσικλητήρα** που φιλοξενεί την συλλογή του φιλέλληνα Ερνέστου Πιό με αντικείμενα και έργα που απεικονίζουν την ναυμαχία του Ναβαρίνου ή εναλλακτικά θα απολαύσουμε την πόλη μέσα από ένα μικρό περίπατο, αγναντεύοντας τη Σφακτηρία και αναπολώντας τη ναυμαχία που έκρινε τον αγώνα των Ελλήνων για λευτεριά.

Στο τέλος του ταξιδιού μας θα απολαύσουμε τον καφέ μας αγναντεύοντας τον κόλπο του Ναβαρίνου και φέρνοντας εικόνες στο μυαλό μας από την ένδοξη ιστορική ναυμαχία.

Αυτή θα είναι και η τελευταία εικόνα του γεμάτου αυτού με εικόνες ταξιδιού, πριν πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής.



ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα 250 € το άτομο σε δίκλινο (επιβάρυνση 45 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- 2 διανυκτερεύσεις σε επιλεγμένο ξενοδοχείο: Kyparissia beach hotel 3* ή παρόμοιο
- Πρωινό στο ξενοδοχείο
- Ξεναγήσεις και δραστηριότητες, όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Οινογνωσία στο Κτήμα Παναγιωτόπουλου
- Αρχηγό-συνοδό και γαστρονομικό ξεναγό
- Ξεναγό στη Μεσσήνη

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στα Μουσεία & στους αρχαιολογικούς χώρους
- Τέλος διανυκτέρευσης (1,5€ ανά δωμάτιο / ανά διανυκτέρευση, πληρώνεται επιτόπου στο ξενοδοχείο)
- 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 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

Ταβέρνα του Κλειδέρη Μύλοι

Σάββατο μεσημέρι 05/03



Τυροκαυτερή

Παντζάρια με τα χόρτα τους, σκορδάκι και καρύδια

Καγιανάς με παστό χοιρινό

Γεμιστά ντολμαδάκια με λάπατα και ολίγη σάλτσα ντομάτας

Αρνάκι λεμονάτο με πατάτες φούρνου

Μοσχάρακι με μακαρόνια

Γαλατόπιτα

*Το μενού συνοδεύει το αισθαντικό τοπικό **Ροζέ 'Νέστωρας'** από τον Πύργο Ηλείας.*

Τιμή 20€

Ταβέρνα «Εν Ριπέσι» Κεφαλόβρυση

Κυριακή μεσημέρι 06/03



Τσακιστές ελιές

Ταραμοσαλάτα με λευκό ταραμά

Άγρια χόρτα με λέχουρδες και μαυρομάτικα

Χωριάτικη λαχανόπιτα με αρώματα εσπεριδοειδών

Ρεβύθια φούρνου

Καλαμαράκια γεμιστά με ρύζι και μυρωδικά στην κατσαρόλα

Χειροποίητα μακαρόνια καμένα με μυζήθρα

Γλυκό του κουταλιού σταφύλι ή νερατζάκι

Συνοδεύονται από τσιπουράκι

Τιμή 22€

Ψαροταβέρνα 4 εποχές Πύλος

Δευτέρα μεσημέρι 07/03



Κολοκυθάκια και μελιτζάνες τηγανητά

Πατάτες τηγανητές

Πράσινη φρέσκια ανάμεικτη σαλάτα

Βραστή ανάμεικτη σαλάτα

Γαρίδες ψητές

Χταπόδι ψητό στα κάρβουνα

Κουτσομούρα στο τηγάνι

Σουπιές με σπανάκι

Φρούτα εποχής

Το κρασί θα είναι η τοπική ποικιλία Φιλέρι του Δημήτρη Παναγιωτόπουλου

Τιμή 25€



ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

**Λόγω των ειδικών συνθηκών COVID-19 σας ενημερώνουμε τα ακόλουθα:
(Αφορά τα μέσα μετακίνησης όπως τρένα, καράβια, βαρκάκια, κ.λπ.)**

- Συνιστάται αυστηρά η χρήση προστατευτικής μάσκας (συνιστάται η υφασμάτινη) καθ' όλη τη διάρκεια του ταξιδιού με οποιοδήποτε μέσο. Σε βήχα ή φτέρνισμα, καλύπτουμε την μύτη και το στόμα με χαρτομάντιλο, το οποίο απορρίπτουμε άμεσα σε κάδο απορριμμάτων.
- Πλένουμε τα χέρια μας τακτικά και σχολαστικά με σαπούνι και νερό ή χρησιμοποιούμε αντισηπτικό διάλυμα και αποφεύγουμε την επαφή των χεριών μας με το πρόσωπο (μάτια, μύτη, στόμα).
- Τηρούμε την ελάχιστη ενδεδειγμένη απόσταση του 1,5 μέτρου μεταξύ των επιβατών κατά την επιβίβαση, αποβίβαση και σε όλους τους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους. Δεν επιτρέπεται ο συγχρωτισμός άνω των δύο επιβατών σε μικρότερη απόσταση από την προβλεπόμενη, εκτός εάν ταξιδεύουν μαζί.
- Τηρούμε την ειδική επιδαπέδια σήμανση για την οριοθέτηση αναμονής και εξυπηρέτησης των επιβατών, σε όλα τα πιθανά σημεία συγχρωτισμού όπως reception, σημεία εστίασης, σημεία πώλησης/καταστήματα και κοινόχρηστες τουαλέτες, ώστε να τηρούνται οι προβλεπόμενες αποστάσεις.
- Σε περίπτωση που επιβάτες αναπτύξουν συμπτώματα του αναπνευστικού κατά τη διάρκεια του ταξιδιού (υψηλός πυρετός, βήχας ή δυσκολία στην αναπνοή), οφείλουν να το δηλώσουν άμεσα στον αρχηγό.
- Μονή θέση στα πούλμαν: Σε όλα μας τα προγράμματα εγγυόμαστε «άδεια διπλανή θέση» στα λεωφορεία που χρησιμοποιούμε σε όλες τις οδικές μεταφορές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Μοναδική εξαίρεση για όσους ταξιδεύουν με την οικογένειά τους (συζύγους ή παιδιά).
- **Για όλα τα άλλα μέσα μεταφοράς ακολουθούμε τις κυβερνητικές οδηγίες σχετικά με την πληρότητα και τους ειδικούς κανόνες λειτουργίας λόγω covid-19.**



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.