

ΛΙΜΝΗ ΠΛΑΣΤΗΡΑ & ΜΕΤΕΩΡΑ με Καραγκούνηδες & Τσιτσάνη

4 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Μεγάλη Παρασκευή 14 Απριλίου 2023



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ - ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Ξεκούραση και ηρεμία με θέα τη λίμνη αλλά και όμορφη ατμόσφαιρα με κρασιά, ούζα και οβελίες. Θα γνωρίσουμε έναν βραβευμένο εκτροφέα αγελάδων και χοίρων, έναν ιχθυοτρόφο πέστροφας και έναν οινοπαραγωγό. Θα μάθουμε για τους Καραγκούνηδες του κάμπου και θα περιδιαβούμε στα Τρίκαλα τα δυο στενά του Βασίλη Τσιτσάνη.

Κορυφαία η επίσκεψή μας στα μεγαλοπρεπή Μετέωρα.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Μεγάλη Παρασκευή: Αθήνα – Καρδίτσα - Νεοχώρι (Λίμνη Πλαστήρα)

Νωρίς το πρωί αναχωρούμε με το πολυτελές λεωφορείο μας για την όμορφη εκδρομή μας στη Θεσσαλία.

Πρώτη μας επίσκεψη είναι το **Οινοποιείο Μεσενικόλα** στην Καρδίτσα. Εκεί ο εμπνευσμένος Οινοπαραγωγός κος **Γιώργος Καραμήτρος** έχει δημιουργήσει μερικά ιδιαίτερα κρασιά με κορυφαία τοπικά κρασιά. Την μικρή ξενάγηση στο Οινοποιείο θα ακολουθήσει γευστική δοκιμή. Συνεχίζουμε την διαδρομή μας προς Λίμνη Πλαστήρα όπου στο χωριό Μεσενικόλα θα βρούμε το μικρό αλλά περιεκτικό **Μουσείο Οίνου** για να μάθουμε επί τόπου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά οινοποίησης της περιοχής.

Αμέσως μετά μας περιμένει ένα παραδοσιακό γεύμα στην **ταβέρνα Το μανιτάρι**.

Καταλήγουμε στο ξενοδοχείο μας στο **Νεοχώρι** για αγνάντι στα ήμερα νερά της λίμνης.

Το απόγευμα θα βγούμε για **βόλτα με τα πόδια στην περιοχή**.

Το βράδυ θα πάμε στην περιφορά του επιταφίου.



Ημέρα 2η: Μεγάλο Σάββατο: Λίμνη Πλαστήρα

Το πρωί μας περιμένει ένα ωραίο τοπικό πρωινό. Αμέσως μετά, αναχωρούμε με το λεωφορείο μας για τον **γύρο της λίμνης**. Πρώτη μας στάση η **Μονή Πελεκητής** σε υψόμετρο 1.400 μέτρων που σου κόβει την ανάσα με την υπέροχη θέα της λίμνης και του Θεσσαλικού κάμπου στα πόδια μας. Επόμενος σταθμός το **Φράγμα**, το μεγάλο αυτό υδροηλεκτρικό έργο που άλλαξε τα δεδομένα της περιοχής, αρδεύοντας όλο τον Θεσσαλικό κάμπο.



Επόμενος μας στόχος το μοναδικό **Μουσείο του τσαγκάρη** στο χωριό **Καστάνια** στις πλαγιές των Αγράφων με θέα την Λίμνη Πλαστήρα. όπου οι ιδιοκτήτες τα αδέρφια Κόγκκου θα μας μιλήσουν στα μουσικά ενός επαγγέλματος που χάνεται, την μαγική τέχνη της κατασκευής τσαρουχιών, σιβαλιών και άλλων βουκολικών παπουτσιών .

Παίρνουμε τον δρόμο της επιστροφής για να καταλήξουμε σε ένα υπέροχο **Βοτανικό κήπο** στο Νεοχώρι που επιτέλους άνοιξε πάλι για το κοινό. Εκτείνεται σε δέκα στρέμματα γης σε μια παραλίμνια θέση, και συγκεντρώνει διάφορα σπάνια είδη χλωρίδας και πανίδας της περιοχής όπου και **θα περπατήσουμε δίπλα στη λίμνη**.



Επόμενη στάση μας τα **Καλύβια Πεζούλας**, θα γευματίσουμε στο **εστιατόριο Φαγοπότι** με **Δημιουργική Ελληνική Κουζίνα** με ένα εμπνευσμένο γεύμα.

Ημέρα 3η: Κυριακή του Πάσχα: Λίμνη Πλαστήρα - Παλαμάς

Σήμερα θα ξεκινήσουμε τις επισκέψεις μας από την **Ιτέα Παλαμά** με την **πέτρινη γεφυρούλα** της και το **Αγροτικό και Λαογραφικό Μουσείο** με χιλιάδες αντικείμενα από την αγροτική ζωή του κάμπου και ξενάγηση από τον υπεύθυνο του χώρου κο **Χρήστο Χριστοδούλου**.

Στον **Παλαμά Καρδίτσας** και στο **Σύλλογο Καραγκούνηδων** θα μάθουμε για τους **Αρχοντοκαραγκούνηδες** του κάμπου, τους λεβέντες, νοικοκυραίους αυτόχθονες της Δυτικής Θεσσαλίας με τη χαρακτηριστική διάλεκτο. Ίσως φέρουμε και μια Καραγκούνικη γυροβολιά.



Ακολουθεί ο **Μητροπολιτικός ναός του Αγίου Αθανασίου Ρουμ**, ένα μοναδικό μνημείο του 13^{ου} αιώνα με το επιβλητικό ξυλόγλυπτο τέμπλο του 1833 με ξενάγηση από τον **Παπά Χαράλαμπο**.

Επιστροφή στη λίμνη συνεχίζοντας στο υπόλοιπο τμήμα της που αφήσαμε χθες με πρώτη στάση στην παραλίμνια παραλία Λαμπερό για να γνωρίσουμε την **παραγωγό Βαία Σκούφη** που θα έχει απλώσει τηνπραμάτεια της με τα κράνα τους τραχανάδες και τα ρετσέλια της. Δίπλα ακριβώς μας περιμένει ένα ιδιαίτερο γεύμα στην **ταβέρνα το τσαρδάκι με παραδοσιακή Καραγκούνικη κουζίνα**.

Μετά το φαγητό θα περάσουμε από το **μικρό σπίτι – μουσείο με τα αντικείμενα του στρατάρχου Πλαστήρα** στο **Μορφοβούνι** για να ακούσουμε τις συγκινητικές διηγήσεις του υπεύθυνου του χώρου και θα απολαύσουμε το καφεδάκι μας στην πλατεία του χωριού.

Ημέρα 4η: Δευτέρα του Πάσχα: Λίμνη Πλαστήρα – Μετέωρα – Τρίκαλα - Αθήνα

Με το πλούσιο πρωινό μας, θα αποχαιρετίσουμε τη Λίμνη Πλαστήρα και θα ξεκινήσουμε την γεμάτη τέταρτη μέρα της εκδρομής μας.

Ξεκινάμε για το αγρόκτημα «**Η κιβωτός του Δήμου**» στην **Αύρα Καλαμπάκας**. Σε μια έκταση 300 στρεμμάτων και με πρόσβαση των ζώων του σε κοινόχρηστο βοσκότοπο 5.000 στρεμμάτων ο **Δημήτρης Δήμου** εκτρέφει **αγελάδες της Ελληνικής Στεππικής φυλής και μαύρους χοίρους**. Για τη διάσωση τους, βραβεύτηκε με δύο βραβεία από την Διεθνή Οργάνωση **slow food** για την συμβολή του στη διατήρηση της αγροτικής βιοποικιλότητας του πλανήτη.



Και έφτασε η ώρα για να δούμε από μακριά, από κοντά, από κάτω από πάνω και από μέσα την «Ουράνια Πολιτεία» τα **Μετέωρα** με την επίσκεψή μας στη γυναικεία **μονή Αγίου Στεφάνου** με το μικρό αλλά πλούσιο σε εκθέματα μουσείο και ξενάγηση από τις μοναχές.

Επόμενη στάση μας τα **Τρίκαλα**. Μια μικρή βόλτα στο κέντρο θα μας αποκαλύψει μια όμορφη μικρή πολιτεία με ποτάμι, όμορφες γέφυρες και μικρά σοκάκια πεζοδρομημένα που σφύζουν από ζωή.

Κλείνουμε την εκδρομή μας στην **Καρδίτσομαγούλα** και την **Ταβέρνα Βογιατζή** που κρατά πεισματικά την παράδοση της Καραγκούνικης κουζίνας. Θα δοκιμάσουμε τα περίφημα μαγειρευτά στη γάστρες.

Το ταξίδι μας τελειώνει εδώ.. Φεύγουμε με ποικίλες εικόνες, ακούσματα, πληροφορίες, μυρωδιές και γεύσεις από τον Θεσσαλικό κάμπο – το σιτοβολώνα της χώρας, τα Άγραφα όρη και την ειδυλλιακή Λίμνη Πλαστήρα.

Και δεν θα ξεχάσουμε ποτέ τους φιλόξενους ανθρώπους που γνωρίσαμε.

ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **450 € το άτομο σε δίκλινο** (επιβάρυνση 150 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Τρεις (3) διανυκτερεύσεις στο επιλεγμένο ξενοδοχείο Naiades 4*
- Πρωινό στο ξενοδοχείο
- Ξεναγήσεις και δραστηριότητες, όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Οινογνωσία στο Κτήμα Μεσενικόλα
- Εισόδους και ξεναγήσεις στα μουσεία
- Αρχηγό-συνοδό και γαστρονομικό ξεναγό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Γεύματα, που προσφέρονται σε φιλική τιμή
- Τέλος διανυκτέρευσης
- 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.
- Λόγω κορωνοϊού θα ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας κατά το σερβίρισμα.

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

Φαγοτόπι» Καλύβια Πεζούλας Δημιουργική Κουζίνα (Μεγάλη Παρασκευή μεσημέρι 14.4)



Ψωμί προζυμένιο σίκαλης

Πλιγουροσαλάτα

Τηγανιά με πράσα και μανιτάρια

(τοπική παραδοσιακή πίτα με χόρτα και κρούστα από καλαμποκάλευρο)

Ρεβυθοκεφτέδες με φάβα και ελαφριά σκορδαλιά παντζαριού

Κριθαρότο με πιπεριές Φλωρίνης, κολοκυθάκι, σαφράν και δυόσμο

Καλαμάρια κρασάτα με άγριο ρύζι

Σιμιγδαλένιος χαλβάς και μήλο ψητό

Κρασί Μεσενικόλα Κτήμα Καραμήτρου

Τιμή 25 €

**«Το κουτουκάκι»
Παλαμάς
Μαγειρείον**

(Μεγάλο Σάββατο μεσημέρι 15.4)



Μαρουλοσαλάτα όπως παλιά

Χόρτα βραστά εποχής

Ταραμοκεφτέδες

Μανιτάρια πλευρώτους στη σχάρα

Χειροποίητες πατάτες τηγανητές

Μυδοτίλαφο

Γαρίδες σαγανάκι

Σουπιές με σπανάκι

Γλυκό με παντεσπάνι σαν ρεβανί

Κρασί ροζέ ή κόκκινο χύμα Καραμήτρου

Τιμή 18 €

**«Τσαρδάκι»
Λαμπερό
Χωριάτικη Κουζίνα
(Κυριακή του Πάσχα μεσημέρι 16.4)**



Πλαστός

Μελιτζάνες με ρεβύθια

Ψητές πατάτες και παντζάρια στη χόβολη

Τσαλαφούτι

Άγρια χόρτα

Αρνάκι ψητό στη σούβλα

Σεκλέτι από πρόβεια γιαούρτη

Κρασί χύμα Λευκό και Κόκκινο Καραμήτρου

Τιμή 30 €

«Ταβέρνα Βογιατζή»
Καρδισομαγούλα
Μαγειρευτά στη γάστρα
(Δευτέρα του Πάσχα μεσημέρι 17.4)



Λουκάνικο με πράσα

Πάπια καβουρμά

Γαλοτύρι

Σαλάτα ανάμεικτη βραστή

Αρνάκι με πατάτες και σπανάκι στη γάστρα

Μοσχάρι με μελιτζάνες στο φούρνο

Μελαχροινή καρυδόπιτα

Κρασί χύμα Λευκό και Κόκκινο Καραμήτρου ή τσίπουρο Τσιλιλή

Τιμή 18 €



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.