

# ΔΥΤΙΚΗ ΑΤΤΙΚΗ... η γνωστή άγνωστη

ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΤΑΞΙΔΙ

**ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ**

Κυριακή 28 Ιουνίου 2020



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ:** ΕΛΛΑΔΑ

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:** ΟΜΑΔΙΚΑ

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

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Μια γενναιόδωρη βόλτα στα δυτικά σύνορα Αττικής και Βοιωτίας είναι η εκδρομή αυτή.

Περιλαμβάνει

Δύο κόλπους: Αργοσαρωνικό & Κορινθιακό

Δύο βουνά: Πατέρας & Κιθαιρώνας

Τρεις υπέροχες παραλίες: Αλεποχώρι, Ψάθα & Πόρτο Γερμενό

Ένα ιδιαίτερο Αρχαιολογικό Μουσείο: Μέγαρα &

Τέσσερις παραγωγούς που έχουν πολλά να πουν: όστρακα, φιστίκια, κρασί, τυροκομικά.

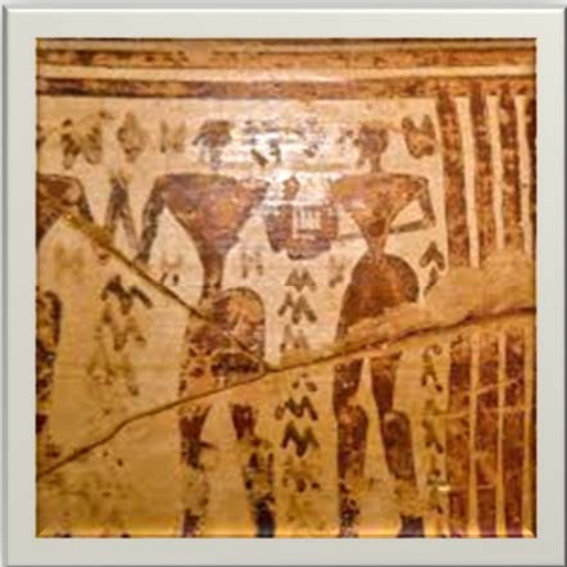


# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ξεκινάμε νωρίς το πρωί πολύ γρήγορα βρισκόμαστε στη **Νέα Πέραμο** για να μάθουμε τα πάντα για την καλλιέργεια οστρακοειδών της περιοχής στην εταιρεία **'Οστρακο'** και να κάνουμε τις προμήθειες μας.



Δεύτερος σταθμός μας το Αρχαιολογικό Μουσείο Μεγάρων για να γνωρίσουμε τον τόσο σημαντικό ρόλο των Μεγαριαίων στην ιστορία της Αρχαίας Ελλάδας.



Δίπλα ακριβώς βρίσκεται το πρατήριο της Βιοτεχνίας φυσικιού Megaris Goods της οποίας ο ιδιοκτήτης κος Στέλιος Καρβέλλας θα μας μιλήσει για την πορεία και θα μας τρατάρει τα ευφάνταστα προϊόντα της.



Επόμενος σταθμός το οινοποιείο Chateau  
Κανιάρης όπου ο νεαρός γόνος της  
οικογένειας κος Γιώργος Κανιάρης  
θα μας ξεναγήσει και θα  
δοκιμάσουμε χαρακτηριστικά  
κρασιά του Κτήματος.



Κατηφορίζοντας τον δρόμο θα πέσουμε πάνω στο παραλιακό Αλεποχώρι με την ωραία  
βοτσαλωτή παραλία στην οποία θα κάνουμε ένα μικρό περίπατο να ξεμουδιάσουμε.

Πολύ κοντά είναι η επόμενη παραλία του Κορινθιακού η Ψάθα με τα κρυστάλλινα νερά που  
πήρε το όνομα της από το ψαθί – βούρλο που αφθονούσε στην περιοχή. Εδώ θα γευματίσουμε  
και από τις πολλές ταβέρνες έχουμε διαλέξει την γραφική – σταθερή δύναμη του Σακελλάρη  
πάνω στο κύμα.



Συνεχίζουμε μετά το φαγητό μέσα από μια υπέροχη διαδρομή στο δάσος του Κιθαιρώνα προς Πόρτο Γερμενό, το οποίο θα δούμε από ψηλά και στο βάθος τις Αλκυονίδες νήσους.

Αμέσως μετά αρχίζει η ανάβαση προς το γνωστό για τα κτηνοτροφικά προϊόντα του κεφαλοχώρι τα Βίλια, όπου θα σταματήσουμε για ανεφοδιασμό στο Τυροκομείο Πλούμπη, θα τιμητήσουμε για το δρόμο της επιστροφής μικρές αμυγδαλόπιτες από το τοπικό ζαχαροπλαστείο και θα απολαύσουμε τον καφέ μας στην όμορφη κεντρική πλατεία..



Μια εκδρομή γεμάτη εικόνες, μυρωδιές, γεύσεις, θάλασσα και βουνό στα πρόθυρα της Άνοιξης.



## ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα **35 €** το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Γευσιγνωσίες
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό (ειδικό μενού) που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.
- Είσοδος στο μουσείο
- 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 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. Η τιμή είναι φιλική.

## 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





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.