

# ΤΗΝΟΣ

## “Γευστικά μονοπάτια”

**3 ΗΜΕΡΕΣ**  
**ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ**

**Παρασκευή 27 Αυγούστου 2021**



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ**

**ΣΤΥΛ: ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΙ**

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ**

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η Τήνος ήταν πάντοτε συνδυασμένη στο μυαλό μας με θρησκευτικό τουρισμό και όχι άδικα γιατί η Θαυματουργή Παναγία της συσπειρώνει κάθε χρόνο την μισή Ελλάδα. Όμως υπάρχει και μια άλλη Τήνος με ανεκτίμητους θησαυρούς που εμείς και εσείς οι εξερευνητές - συνταξιδιώτες καλούμαστε να ανακαλύψουμε.

Είναι η Τήνος των μικρών ανέγγιχτων χωριών με την παραδοσιακή αρχιτεκτονική, του σκληρού αλλά όμορφου Κυκλαδικού τοπίου, των μοναστηριών και των αρχαιοτήτων, των περισσότερών και των γεωλογικών σχηματισμών, της μαρμαροτεχνίας αλλά και της τέχνης του Τσόκλη και του Χαλεπά. Τέλος είναι η σχεδόν αυτόνομη διατροφικά Τήνος με τυροκομικά, κτηνοτροφία, αλιεία, ελιές, βότανα και οπωροκηπευτικά που μετασχηματίζονται σε γευστικά πιάτα στα πολλά ενδιαφέροντα εστιατόρια της. Και μην ξεχνάμε το κρασί και την μπύρα της. Είναι ο παράδεισος των ευζωιστών. Ας περπατήσουμε λοιπόν μαζί τα γευστικά και όχι μόνον μονοπάτια της.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Ημέρα 1η: Ραφήνα – Τήνος

Νωρίς το πρωί θα βρεθούμε στο λιμάνι της Ραφήνας για να επιβιβαστούμε στο πλοίο μας. Σε τρεις ώρες περίπου θα φτάσουμε στον προορισμό μας το όμορφο νησί της Τήνου. Αμέσως θα ξεκινήσουμε για την πρώτη γνωριμία μας με τη χώρα της Τήνου.

Πρώτη μας επίσκεψη στο **Πολυμέριο Ίδρυμα Τηνιακού Πολιτισμού** για να δούμε την έκθεση του κορυφαίου γλύπτη του νησιού **Γιαννούλη Χαλεπά** αλλά και την εποχική έκθεση του ιδρύματος που παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Η επόμενη επίσκεψή μας είναι στο **Κρεοπωλείο Κρητικού** στο Καρνάγιο, όπου ο **κος Γιάννης**



**Κρητικός** θα μας εξηγήσει τα πάντα για τη Λούζα και τα ιδιαίτερα λουκάνικά του και θα μας καλωσορίσει με μεζέ και τσιπουράκι. Το αυτοκίνητο μας περιμένει όμως για να μας μεταφέρει

στην κοντινή **παραλία του Αγίου**

**Φωκά** όπου μας περιμένει ένα όμορφο μπάνιο και αμέσως μετά ένα υπέροχο **Gourmet γεύμα στο εστιατόριο Μαραθιά** του κ. **Μαρίνου Σουράνη** που επιμένει τηνιακά με σχεδόν όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιεί στην κουζίνα του να προέρχονται από το νησί. Μετά το γεύμα θα γυρίσουμε στο ξενοδοχείο μας για απογευματινή μικρή ανάπαυση. Το απόγευμα θα επισκεφθούμε την Παναγία



Ευαγγελίστρια να ανάψουμε το κεράκι μας και τον μικρό εκθεσιακό χώρο Τηνίων Καλλιτεχνών που βρίσκεται παραπλεύρως. Μετά θα περιπλανηθούμε ελεύθερα στα στενά δρομάκια της χώρας. Το βράδυ μπορούμε να πιούμε το τσιπουράκι μας με τους ψαρομεζέδες του κ. **Αντώνη Γκιόν στον Ταρσανά**.



## Ημέρα 2η: Τήνος



Μετά από ένα όμορφο πρωινό θα ξεκινήσουμε την περιήγησή μας με πρώτη στάση στον **Αρχαιολογικό χώρο στα Κίονια** με το ιερό του Ποσειδώνα και της Αμφιτρίτης αλλά και το αρχαίο λιμάνι της Τήνου, για μια σύντομη γνωριμία με τον χώρο.

Επόμενος προορισμός μας ο Τριπόταμος για να γνωρίσουμε τον Ζαχαροπλάστη με κεφαλαίο Ζ της Τήνου στο εργαστήρι του, τον φιλοσοφημένο και πολύ αγαπητό κο **Λεωνίδα Χάλαρη** που θα μας μιλήσει για τη πετυχημένη πορεία της επιχείρησής του και θα μας τρατάρει τις περίφημες τσιμπητές τυρόπιτες του.



Στο διπλανό Κτήμα βρίσκεται η μικρή οικοτεχνία της κας **Νικολέτας Φώσκολου** με τις μαρμελάδες της, το καρίκι της, το περίφημο τυρί σε κολοκύθα της Τήνου αλλά και τα βιβλία των τοπικών συνταγών της. Θα την απολαύσουμε στην υπέροχη ξενάγηση της δοκιμάζοντας τα καλούδια της.





Από τη ζαχαροπλαστική περνάμε στο κρασί και στον άξιο εκπρόσωπο του στο νησί με τους **Τηνιακούς Αμπελώνες** του κου **Αλέξανδρου Αβατάγκελου** στον Φαλατάδο. Ο οινολόγος του κος **Θάνος Γεωργιάς** αφού μας ξεναγήσει στον πρότυπο αμπελώνα του οινοποιείου θα μας μιήσει στα μυστικά της οινοποίησης των τοπικών ποικιλιών, κάποιο εκ των οποίων θα δοκιμάσουμε.

Κατευθυνόμαστε στη συνέχεια προς το χωριό **Βώλαξ** για να δούμε τους **γεωλογικούς σχηματισμούς των βράχων** στα πέριξ, να κάνουμε μια μικρή βόλτα στα όμορφα δρομάκια του γνωρίζοντας τους καλαθοτεχνίτες του, και την υπέροχη αρχιτεκτονική του.



Θα ολοκληρώσουμε με ένα ωραίο ρόφημα. Κατόπιν θα κατηφορίσουμε προς τη χώρα για φαγητό. Προορισμός μας η **ταβέρνα Άγκυρα** της κυρίας Παναγιώτας κοντά στο λιμάνι, για να απολαύσουμε ένα μαμαδίστικο γεύμα με ψαρικά.

Αργά το απόγευμα μπορούμε να απολαύσουμε το **μπάνιο** μας σε κοντινή παραλία.

Το βράδυ ελεύθερο για σουλατσάρισμα στην πόλη.



### Ημέρα 3: Τήνος – Ραφήνα

Πρώτη επίσκεψή μας σήμερα ο **Ταραμπάδος** για να θαυμάσουμε συγκεντρωμένους τους ξακουστούς **Περιστερώνες της Τήνου**. Δίπλα ακριβώς στο χωριό **Κάμπος**.

Αφού περιπλανηθούμε στα δαιδαλώδη δρομάκια του θα καταλήξουμε στο Μουσείο **Μοντέρνας Τέχνης Κώστα Τσόκλη**. Συνεχίζουμε με το πούλμαν μας για το επόμενο χωριό που δεν είναι άλλο από τον **Πύργο** ή **Πάνορμο** για να επισκεφτούμε το **Μουσείο Μαρμαροτεχνίας** ένα από τα 9 μουσεία της Τράπεζας Πειραιώς που κοσμούν την πατρίδα μας και να απολαύσουμε την υπέροχη ξενάγηση του διευθυντή του κου **Γιάννη Μιχαήλ**.



Συνεχίζουμε για τον **Όρμο Πανόρμου** μερικά χιλιόμετρα πιο κάτω που είναι ένας προστατευμένος πανέμορφος κολπίσκος. Εάν ο χρόνος και ο καιρός το επιτρέπει θα κάνουμε ένα γρήγορο **μπάνιο**

Μας περιμένει όμως ένα υπέροχο γεύμα στην **ψαροταβέρνα 'Μαϊστρος'** του κου **Γιάννη Βασιλέ** μην αργούμε.

Στον δρόμο του γυρισμού θα περάσουμε από τον **Πύργο** ξανά για να περιδιαβούμε τα γραφικά δρομάκια του να βγάλουμε τις απαραίτητες φωτογραφίες μας να πιούμε το **καφεδάκι** μας συνοδεία υπέροχου γαλακτομπούρεκου **στην κεντρική πλατεία** με τον Πλάτανο.

Αυτός είναι και ο τελευταίος προορισμός μας στο νησί . Επιστρέφουμε κατ' ευθείαν στη χώρα για να επιβιβαστούμε στο καράβι μας που θα μας γυρίσει στη Ραφήνα και στην πραγματικότητα.





## ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα **280 € το άτομο** (επιβάρυνση 50 € το άτομο για μονόκλινο)

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια οικονομικής θέσης ΡΑΦΗΝΑ – ΤΗΝΟΣ – ΡΑΦΗΝΑ
- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο στην Τήνο
- Δύο (2) διανυκτερεύσεις με πρωινό σε επιλεγμένο ξενοδοχείο
- Ξεναγήσεις & δραστηριότητες όπως αναφέρονται στο πρόγραμμα
- Μικρή γευσιγνωσία σε ζαχαροπλαστείο & στο κρεοπωλείο
- Οινογνωσία στο οινοποιείο
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδος στον Αρχαιολογικό χώρο
- Τέλος διανυκτέρευσης
- 3 επιλεγμένα γεύματα που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές.
- 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.
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα.
- Λόγω κορωνοιού 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](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





## 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.**

## MENΟΥ

### «Μαραθιά» - Παραλία Αγίου Φωκά

(Παρασκευή μεσημέρι 27.08)

**Δημιουργική Μεσογειακή Κουζίνα**



### «Ταβέρνα Άγκυρα» - Χώρα Τήνου

(Σάββατο μεσημέρι 28.08)

**Σπιτική Κουζίνα**



### «Μαΐστρος» - Όρμος Πανόρμου

(Κυριακή μεσημέρι 29.08)

**Ψαροταβέρνα**





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.