

ΣΥΡΟΣ

“το μικρό Παρίσι” των Κυκλάδων

3 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Παρασκευή 23 Ιουλίου 2021



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΙ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΜΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Εξερεύνηση του νησιού - πρωτεύουσας των Κυκλάδων που φέρει απόφια τα σημάδια ενός δυτικότροπου πολιτισμού με επιρροές από την ανατολή. Ένα διαφορετικό τριήμερο στην Σύρο με πρωταγωνιστές τα τοπικά προϊόντα, τις διατροφικές συνήθειες και τον πολιτισμό που εκπορεύεται από αυτές και όχι μόνο.

Η Σύρος είναι δυο λόφοι, δυο εκκλησιές, δυο θρησκείες, δυο πολιτισμοί που αναπτύχθηκαν παράλληλα, ξεχωριστά και μαζί ταυτόχρονα, που περιχαρακώθηκαν αλλά και αναμείχθηκαν.

Τα τοπικά αγροτικά προϊόντα αποτέλεσαν τη βάση της διατροφής του μεσαιωνικού πληθυσμού της άνω Σύρας και οι λιγοστές τοπικές συνταγές που δημιουργήθηκαν από την ανάγκη μιας κάποιας διατροφικής ποικιλίας στηρίχτηκαν σε αυτά. Από την άλλη υπήρξαν και οι νέες μαγειρικές συνταγές που έφεραν οι πρόσφυγες από την Χίο, την Κάσο, την Σαντορίνη και την Μικρά Ασία.

Σημαντικό ρόλο έπαιξαν και οι καινούργιες τεχνικές και τα νέα υλικά που η εμπορική πλέον Ερμούπολη έφερνε στο νησί. Η σύγχρονη εποχή ξεπροβάλλει για τη Σύρο σήμερα με την ανάπτυξη της αγροτικής παραγωγής ώστε να υπάρχει επάρκεια σε οπωρολαχανικά. Η τουριστική ανάπτυξη έδωσε το έρεισμα σε κάποιους νέους επιχειρηματίες της εστίασης να εξελίσσουν την πατροπαράδοτη γεύση και να δημιουργήσουν μια νέα ελληνική κουζίνα.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Πειραιάς – Σύρος

Συνάντηση νωρίς το πρωί στον σταθμό του τρένου στον Πειραιά για να περάσουμε στο λιμάνι και να επιβιβαστούμε στο πλοίο για τη Σύρο. Μόλις φτάσουμε στον προορισμό μας θα κατευθυνθούμε στο κοντινό οικογενειακό ξενοδοχείο και θα τακτοποιηθούμε στα δωμάτιά μας.

Λίγο αργότερα θα συγκεντρωθούμε και θα ξεκινήσουμε το οδοιπορικό μας κατευθυνόμενοι προς την κεντρική πλατεία. Η περιήγησή μας με τα πόδια περιλαμβάνει το Ιστορικό

Κέντρο, δηλαδή την **πλατεία Μιαούλη** με το **Δημαρχείο**, το **Αρχαιολογικό Μουσείο** και το **Πνευματικό Κέντρο** όπου θα ξεναγηθούμε στα ειδώλια Κυκλαδικής τέχνης αλλά και το **Θέατρο Απόλλων**.



ξεναγήσει με τον μοναδικό του τρόπο ο **Παπά-Κώστας**. Δίπλα βρίσκεται η **Λουκουμοποία** της **Κας Ντίνας Συκουαρά** η οποία θα μας πει τα πάντα για το λουκούμι και θα μας γλυκάνει όμορφα.



Θα ακολουθήσει σύντομο πέρασμα από την **κεντρική αγορά τροφίμων**, το **Delicatessen** του **Κώστα Πρέκα**, την **παραδοσιακή κάβα** του **Γιώργου Κρισίνη** για να καταλήξουμε στον **ιερό ναό της κοιμήσεως της Θεοτόκου** (1828) και να θαυμάσουμε το ομώνυμο έργο του **Δομίνικου Θεοτοκοπούλου**. Θα μας



Για φαγητό μας περιμένει ο **Σεφ Δημήτρης Πλυτάς** στο Εστιατόριο **Πέρι Τίνος** με ένα ευφάνταστο μενού.

Το απόγευμα θα μας βρει για περίπατο και καφέ ή μπάνιο στη **συνοικία 'Βαπόρια'** με τα υπέροχα νεοκλασικά, αφού περάσουμε από τον περίτεχνα διακοσμημένο **Ναό του Αγίου Νικολάου** ή για βόλτα στα μαγαζιά της Ερμούπολης.

Το βράδυ μας περιμένει Σινεμαδάκι, το Θέατρο Απόλλων αν πετύχουμε καλή παράσταση ή μπαρότσαρκα.



Ημέρα 2η: Σύρος

Με ένα όμορφο πρωινό ξεκινάει η ημέρα μας και στις 9:00 θα επιβιβαστούμε στο πούλμαν για την πρώτη μας επίσκεψη στην **Οικοτεχνία Κώστα Πρέκα** για να παρακολουθήσουμε την τυποποίηση προϊόντων του νησιού.

Η επόμενη επίσκεψη μας είναι στο **Βιομηχανικό Μουσείο** με την εξαιρετική παρουσίαση του φυσιοδίφη **Αχιλλέα Δημητρόπουλου**.

Αμέσως μετά θα περάσουμε από τη **Βάρη** για να γνωρίσουμε δύο **νεωτεριστές αγρότες που χρησιμοποιούν την μέθοδο της υδροπονικής καλλιέργειας**. Θα μας μιλήσει γι' αυτήν ο **Χρήστος Μακρυωνίτης**.



Η **Δελαγράτσια**, το θέρετρο του νησιού είναι ο επόμενος στόχος μας, για να δούμε τα όμορφα **αρχοντικά** της.



Συνεχίζοντας την περιήγησή μας στις νοτιοδυτικές παραλίες του νησιού, θα περάσουμε από την **Βήσσα** για να

γνωρίσουμε τον συμπαθή εκπρόσωπο της νέας τυροκομικής μονάδας **Τυροσύρα** (2014) κο **Δημήτρη Ρούσσο** που θα μας μιλήσει για τα



προϊόντα της οικοτεχνίας αποκλειστικά από αγελαδινό Συριανό γάλα. Λίγο πιο κάτω στον **Φοίνικα** θα αγοράσουμε τα υπέροχα ψωμάκια του **φούρνου του Ντάνου** για να τιμηθήσουμε το κάτι τι μας.

Θα καταλήξουμε στην πανέμορφη παραλία **Γαλησσάς** για **μπάνιο** και φαγητό στο **εστιατόριο Ηλιοβασίλεμα** που σεβρίζει στην αμμουδιά τις δημιουργίες του χαρισματικού **Σεφ Κώστα Μπουγιούρη** ο οποίος παρουσιάζει ένα πολύχρωμο μενού που ανανεώνεται συνεχώς με πιάτα που πατάνε στην παράδοση και κλείνουν το μάτι στον νεοτερισμό.

Μετά το φαγητό θα περάσουμε από την παραλία **Κίνι** και ανηφορίζοντας προς Ερμούπολη θα περάσουμε από το **ορθόδοξο μοναστήρι της Αγίας Βαρβάρας** με τους ονομαστούς αργαλειούς για να θαυμάσουμε τις μοναδικές αγιογραφίες του αλλά και την γαλήνη που προσφέρει η υπέροχη θέα στο Κίνι.



Τέλος θα επιστρέψουμε στην Ερμούπολη και το ξενοδοχείο μας για ξεκούραση.

Αργά το απόγευμα και λίγο πριν το ηλιοβασίλεμα, όσοι επιθυμούν μπορούν να πιουν το ουζάκι τους στον **Ταρσανά** με τα ξύλινα σκαριά των καϊκιών στα πόδια τους.

Ημέρα 3: Σύρος – Πειραιάς

Μετά το πρωινό θα επιβιβαστούμε στο πούλμαν μας για να επισκεφτούμε το βορειοδυτικό άκρο του νησιού και συγκεκριμένα το εγκαταλειμμένο χωριό **Σαν Μιχάλη**. Στη διαδρομή θα δούμε ένα διαφορετικό, άγριο τοπίο, την κυκλαδίτικη όψη της Σύρου.



Μετά από μια σύντομη επίσκεψη – ξενάγηση στο χωριό ή ό,τι έχει απομείνει από αυτό θα επιστρέψουμε στην **άνω Σύρα** για μια επίσκεψη στο κάστρο, το μουσείο του Μάρκου Βαμβακάρη στο σπίτι του Μάρκου, στην καθολική εκκλησία των Καπουτσίνων και για μια ενατένηση της Ερμούπολης από ψηλά. Το πρωινό θα τελειώσει με ένα ελαφρύ δείπνο **στού Λιλλή** στο παλιό καπηλιό που εμφανίζονταν ο

Μάρκος, με τοπικές λιχουδιές. Ξεναγός μας και μάγειρας ο εγγονός του αρχικού ιδιοκτήτη **Λεονάρδος Ρούσσος**.

Μετά το φαγητό θα επιβιβαστούμε για τελευταία φορά στο πούλμαν μας για την Ερμούπολη. Η επιβίβαση στο πλοίο μας και η αναχώρηση για τον Πειραιά θα σημάνει την αρχή του τέλους του ταξιδιού μας.

ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **320 € το άτομο** (επιβάρυνση 70 € το άτομο για μονόκλινο)

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια οικονομικής θέσης ΠΕΙΡΑΙΑΣ – ΣΥΡΟΣ – ΠΕΙΡΑΙΑΣ
- Μετακινήσεις με πολυτελές λεωφορείο
- Δύο (2) διανυκτερεύσεις με πρωινό σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 3* στην Ερμούπολη σε δωμάτια με θέα θάλασσα
- Ξεναγήσεις & δραστηριότητες όπως αναφέρονται στο πρόγραμμα
- Μικρή γευσιγνωσία στο Deli του Πρέκα & στο λουκουμοποιείο Συκουτρή
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Ταξιδιωτικό φάκελο με χρήσιμες πληροφορίες

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στα Μουσεία
- Τέλος διανυκτέρευσης (1,5€ ανά δωμάτιο/ανά διανυκτέρευση)
- 3 επιλεγμένα γεύματα με κρασί που προτείνονται όμως σε φιλικές 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 του ταξιδιού 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





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

«Περί Τίνος»

(Παρασκευή μεσημέρι 23.07)

Εστιατόριο Σύγχρονης Ελληνικής Κουζίνας



Χωριάτικη Κυκλαδίτικη σαλάτα με κάπαρη και αιγοπρόβειο τυρί

Καρπούζι ψητό με mesclun ρόκας, Μαστέλο και λάδι τρούφας

Χορτόπιτα με φύλλο καλαμποκιού, μάραθο και ξινομυζήθρα Σύρου

Χταπόδι με καπνιστή μελιτζάνα, ψητό σκόρδο και Συριανό αγγουράκι πίκλα

Σκορδομακάρονα με κόκκινη πιπεριά, τσακιστές ελιές με μάραθο και ξερή μυζήθρα Πάρου

Αρνί με γέμιση λιαστής ντομάτας 'Σαν Μιχάλη', αρακά, πουρέ πασινάκι και σάλτσα του αρνιού

Κρασί λευκό & κόκκινο από το τοπικό οινοποιείο

Γλυκό έκπληξη

Τιμή 30€

«Ηλιοβασίλεμα»

(Σάββατο μεσημέρι 24.07)

Εστιατόριο Δημιουργικής Ελληνικής Κουζίνας
Σεφ Κωστής Μπουγιούρης



Συριανή χωριάτικη σαλάτα με ντοματίνια, κορδέλες αγγουριού, φέτα, κρίταμο και κάπαρη

Μπαρμπουνοφάσουλα με δυόσμο, βασιλικό και ξίγαλο Σητείας

Ιμάμ με ντόπιες μελιτζάνες

Φρέσκια αγκινάρα γεμιστή με κιμά και μπεσαμέλ από βουβαλίσιο γάλα

Κουνέλι στιφάδο με δενδρολίβανο

Κόκορας με μακαρούνες και ξινοτύρι
Κρασί λευκό & κόκκινο από το τοπικό οινοποιείο

Τσίζκεικ αφράτο με συριανή μυζήθρα και ντόπιες μαρμελάδες Άρωμα

Τιμή 30€

«στου Λιλλή» Άνω Σύρα

(Κυριακή μεσημέρι 25.07)

Παραδοσιακή ταβέρνα



Καπαροσαλάτα

Μαραθόπιτα

Πράσινη σαλάτα με ξερά σύκα και σος από θυμαρίσιο μέλι

Γρονθοτυράκια (από το τυροκομείο Ζωζεφίνος)

Κεφτέδες με συνταγή του παππού (60 χρόνων)

Κόκκορας κρασάτος με χυλοπίτες Σύρου

Αρνάκι στη λαδόκολα με τυρί σαν Μιχάλη

Λευκό και κόκκινο χύμα κρασί

Τιμή 22€



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.