

## ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΒΕΡΓΙΝΑ – ΔΙΟΝ

Νέα πνοή  
Πολυπολιτισμική Πρωτεύουσα της Βόρειας Ελλάδας

5 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Παρασκευή 24 Φεβρουαρίου 2023



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΙΣΤΟΡΙΑ/ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ – ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ/ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

# ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η Θεσσαλονίκη εξελίσσεται συνεχώς με αλματώδεις ρυθμούς στον τομέα της Τεχνολογίας τα τελευταία χρόνια, αλλά και στην Τέχνη και φυσικά στην Γαστρονομία που ανοίγει νέους δρόμους. Γι αυτό ονομάσαμε το ταξίδι μας αυτό 'Νέα πνοή'. Παράλληλα υπάρχει το παρελθόν με την Ιστορία του, την Αρχιτεκτονική, την Παράδοση και την Πολυπολιτισμικότητα που συμπληρώνει την εικόνα της και την καθιστά επάξια Πολυπολιτισμική πρωτεύουσα της βόρειας Ελλάδας.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Ημέρα 1η: Αθήνα – Αγία Λάρισας – Μεταξοχώρι – Θεσσαλονίκη

Στη διαδρομή μας προς Θεσσαλονίκη θα σταματήσουμε στην Αγία Λάρισας για να γνωρίσουμε την ψυχή της **Οικοτεχνίας Γιαμ, Αύρα Πανουσοπούλου** και θα δοκιμάσουμε τα προϊόντα της.



Λίγο πιο πάνω στο Μεταξοχώρι, θα επισκεφτούμε τον πολυσχιδή **Οινοπαραγωγό – Μηχανικό Αντώνη Μανωλίδη** που άφησε το άγχος της συμπρωτεύουσας για να παραδοθεί στην ηρεμία και την απόλαυση της καλλιέργειας της γης και την παραγωγή των ιδιαίτερων κρασιών του. Ανυπομονούμε να τον γνωρίσουμε.

Θα καταλήξουμε για φαγητό στο σπίτι της Αύρας που θα μας έχει ετοιμάσει ένα σπιτικό γεύμα με τα προϊόντα της.

Μετά την άφιξη μας στην Θεσσαλονίκη και την τακτοποίηση μας στα δωμάτια του ξενοδοχείου μας, θα τολήσουμε (προαιρετικά) μια **πρώτη γνωριμία στο πάνω μέρος της πόλης** με τα πόδια.

Το βράδυ ελεύθερο για ποτό, τσιμπολόγημα, μουσική ή θέατρο στα must σημεία της συμπρωτεύουσας.

## Ημέρα 2η: Θεσσαλονίκη

Την δεύτερη μέρα αμέσως μετά από ένα υπέροχο πρωινό, θα **εξορμήσουμε στο γαστρονομικού ενδιαφέροντος κέντρο της πόλης**. Θα περάσουμε από τις **αγορές Βλάλη και Μοδιάνο** θα δούμε το **Deli**



**Παντοπωλείον, το Έργον, το ξηροκαρπάδικο της πόλης Έν Καρπώ** το **Ραγιάν** (η Ποντιακή γαστρονομική παρουσία στην πόλη), τον υπερμοντέρνο φούρνο **Ble to Daily Deli** και πολλά άλλα σημεία – πειρασμούς για την όσφρηση και τη γεύση. Θα καταλήξουμε στον ευωδιαστό **Τερκενλή** της πλατείας Αγίας Σοφίας για καφεδάκι.



Η συνέχεια είναι αφιερωμένη στον πολιτισμό και την ιστορία της πόλης. Θα την γνωρίσουμε μέσα από ένα **ιστορικό οδοιπορικό** από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας στα σημαντικότερα μουσεία της. Θα ξεκινήσουμε με στο σύμβολο της πόλης τον Λευκό Πύργο. Εκεί θα απολαύσουμε το νέο **Μουσείο πόλης του Λευκού Πύργου** που μας αφηγείται με τον πιο σύγχρονο τρόπο την ιστορία της Θεσσαλονίκης μέσα στους αιώνες.



Αμέσως μετά με τα πόδια θα φτάσουμε στο **Αρχαιολογικό Μουσείο**, με εικόνες από τον πλούτο και τη δύναμη των Μακεδονικών βασιλείων μέσα από μία εμπνευσμένη ξενάγηση από τοπικό ξεναγό.

Η νεώτερη ιστορία της πόλης περιλαμβάνει όμως και το στολίδι των Μακεδονίτικων Οινοποιείων το **Κτήμα Γεροβασιλείου** στην όμορφη **Επανομή** που είναι ο επόμενος στόχος με το πούλμαν μας.

Η επίσκεψή μας θα ξεκινήσει με μια **σύντομη γνωριμία με το Κτήμα και με τα στάδια παραγωγής του κρασιού**.

Κατόπιν θα ξεναγηθούμε στο **Μουσείο Οίνου**. Θα ακολουθήσει προαιρετική **οινογνωσία** με χαρακτηριστικά κρασιά του Κτήματος.

Επιστρέφουμε στη Θεσσαλονίκη για φαγητό, στο Must **εστιατόριο ψαρικών** της πόλης τη **Μούργα** με γεύσεις που σε αφήνουν άφωνο.

Το απόγευμα επίσκεψη στη **Μονή Λαζαριστών** (συλλογή έργων Κωστάκη – προαιρετικά) ή ελεύθεροι για βόλτες στην πόλη.

Το βράδυ (προαιρετικά) φαγητό στο ανακαινισμένο **‘Όλυμπος Νάουσα’** για μια γνωριμία με την αστική Ελληνική Κουζίνα.



### Ημέρα 3η: Θεσσαλονίκη

Η μέρα μας ξεκινά με επίσκεψη στις παρυφές της πόλης σε μια γωνιά που ο χρόνος έχει σταματήσει στον Α' παγκόσμιο πόλεμο. Είναι το **Συμμαχικό νεκροταφείο του Ζέιτερλινγκ** που θα μας εξιστορήσει μια πλευρά της ιστορίας αθέατη για τους πολλούς.

Επόμενη στάση μας το **Βυζαντινό Μουσείο** το κόσμημα της πόλης σχεδιασμένο από τον Αρχιτέκτονα Κυριάκο Κρόκο. Θα μας ξεναγήσει η προικισμένη ξεναγός μας.

Συνεχίζουμε την μέρα μας με **μοντέρνα τέχνη** στο γειτονικό **Μουσείο Momus**. Όσοι δεν επιθυμούν μπορούν να πιουν το καφεδάκι τους στον περιστρεφόμενο πύργο του ΟΤΕ με θέα της πόλης από ψηλά 360 μοιρών.



Για φαγητό πάλι θα βρεθούμε στο σήμα κατατεθέν της πόλης τη **Διαγώνιο** για τα γνωστά σουτζουκάκια και όχι μόνον.

Το απόγευμα μας περιμένει μια αποκαλυπτική **περιήγηση της πόλης** με το πουλμαν μας από το λιμάνι μέχρι το Μέγαρο Μουσικής κατά μήκος του θαλάσσιου μετώπου της πόλης, το κέντρο και την άνω πόλη, όπου θα καταλήξουμε για καφέ λίγο πριν το ηλιοβασίλεμα.

Το βράδυ ελεύθερο για ότι έμελλε προκύψει.

### Ημέρα 4η: Θεσσαλονίκη (Βεργίνα – Δίον)

Σήμερα θα επισκεφτούμε τη **Βεργίνα με το καινούργιο Μουσείο των Αιγών** και το **Δίον** και για να ρίξουμε τον αετό μας στην πρωτεύουσα της Μακεδονίας της ένδοξης εποχής του Φιλίππου και του Μεγάλου Αλεξάνδρου.



Για φαγητό αφήσαμε ένα προχώ στέκι με φαρικά που δείχνει την πολυπολιτισμικότητα της πόλης και βάζει το λιθαράκι του στο νέο γαστρονομικό γίνεσθαι. Μιλάμε για τα **10 τραπέζια** του γνωστού Σεφ Μανώλη Παπουτσάκη.

Το απόγευμα (προαιρετικά) επίσκεψη στο **Κέντρο διάδοσης Επιστημών – Νόησις**.

### **Ημέρα 5η: Θεσσαλονίκη – Αμπελάκια – Αθήνα**

Την τελευταία μέρα της εκδρομής μας, μετά το γνωστό πρωινό ξεκινάμε δυναμικά με εξερεύνηση των μυστικών της Εβραϊκής κοινότητας που ήταν η πιο μεγάλη πληθυσμιακά πριν την απελευθέρωση της πόλης και εξολοθρεύτηκε ολοσχερώς κατά τον 2<sup>ο</sup> Παγκόσμιο πόλεμο.

Αυτό θα συμβεί με την επίσκεψή μας στο **Εβραϊκό Μουσείο**.

Αμέσως μετά αναχωρούμε με το πούλμαν μας για την Αθήνα.

Πρώτη στάση μας είναι το ιστορικό αρχοντοχώρι των Τεμπών **Αμπελάκια**. Αφού κάνουμε μια μικρή βόλτα στο κέντρο του οικισμού θα επισκεφτούμε το **λαογραφικό μουσείο** και θα καταλήξουμε για φαγητό στο **Αρχοντικό** με κυνήγι ή νηστίσιμα μεζεδάκια.

Μετά το φαγητό συνεχίζουμε το ταξίδι μας για την Αθήνα.



## ΚΟΣΤΟΣ ΤΑΞΙΔΙΟΥ

Το κόστος του ταξιδιού ανέρχεται στα **495 € το άτομο** (επιβάρυνση 160 € το άτομο για μονόκλινο)

Για τους εργαζόμενους υπάρχει η δυνατότητα αναχώρησης με απογευματινό τρένο στις **24/02** και επιστροφή στις **27/02** με κόστος του ταξιδιού στα **445 € το άτομο (επιβάρυνση 120 € το άτομο για μονόκλινο)**

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με κλιματιζόμενο λεωφορείο
- Τέσσερις (4) διανυκτερεύσεις με πρωινό στο ιστορικό Ξενοδοχείο Porto Palace 5\* ή παρόμοιο
- Γαστρονομικές ξεναγήσεις & δραστηριότητες όπως περιγράφονται
- Διπλωματούχο ξεναγό στο Αρχαιολογικό Μουσείο, Βυζαντινό Μουσείο & Μουσείο Αιγών
- Ξεναγήσεις, δραστηριότητες, γαστρονομικές επισκέψεις όπως αναφέρονται στο πρόγραμμα
- Έμπειρο αρχηγό/συνοδό
- Ταξιδιωτικό φάκελο με χρήσιμες πληροφορίες

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Είσοδοι στα Μουσεία
- Είσοδος στο Κτήμα Γεροβασιλείου (5€)
- Γεύματα, που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές.
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- 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](http://www.cosmorama-travel.gr) καθώς και στα έντυπά μας και να έχετε υπογράψει την Σύμβαση Συμμετοχής.

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΑΠΕΖΙΚΩΝ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΩΝ

ΤΡΑΠΕΖΑ	ΑΡ. ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ	IBAN
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 «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.