

η ΒΟΡΕΙΑ ΕΥΒΟΙΑ πρασινίζει ξανά

3 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Παρασκευή 5 Ιουλίου 2024



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ/ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ

Μια παραγνωρισμένη τουριστικά περιοχή που κήκε ολοσχερώς το καλοκαίρι του 2021 θα επισκεφτούμε για δεύτερη φορά σε αυτή την εκδρομή. Η Βόρεια Εύβοια πασχίζει να επουλώσει τις πληγές της. Οι κάτοικοι αλλά και οι επιχειρηματίες έχουν σφίξει τα δόντια και παραμένουν, παρόλες τις απώλειες σε δέντρα, καλλιέργειες, ζώα, ακίνητη περιουσία και εργασία.

Εμείς βάζουμε το λιθαράκι μας, ενισχύοντας τον γαστροτουριστικό τομέα. Θα επισκεφτούμε τα μικρά διαμαντάκια του τόπου που κάνουν τη διαφορά.

Κορυφαία αξιοθέατα τα Λιχαδονήσια και η κοσμική Λουτρόπολη με τα ιαματικά λουτρά, η Αιδηψός. Στην περιοχή θα συναντήσουμε ένα μελισσοκόμο, έναν εκτροφέα ζώων με βιολογική εκτροφή, έναν συκοπαραγωγό, έναν ιδιαίτερο οينوπαραγωγό, και ένα ζευγάρι ελαιοπαραγωγών. Φυσικά θα γευτούμε όλα αυτά τα προϊόντα και άλλα καλούδια από τρεις μαγειρίσες που δημιουργούν Ελληνικά στις καλύτερες ταβέρνες της περιοχής.

Φαίνεται ότι η φωτιά ένωσε τους κατοίκους της Βόρειας Εύβοιας περισσότερο από ποτέ. Ας είμαστε και εμείς μαζί τους να τους υποστηρίξουμε αλλά και να ανακαλύψουμε ένα τόπο πανέμορφο με άξιους ανθρώπους.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Αθήνα – Νέα Αρτάκη – Κήρινθος – Λίμνη Ευβοίας – Ροβιές – Λουτρά Αιδηψού
Νωρίς το πρωί αναχώρηση οδικώς από το κέντρο της Αθήνας, με πρώτο σταθμό την **Νέα Αρτάκη** για να γνωρίσουμε ένα νεαρό ζευγάρι μελισσοουργών που κάνει τη διαφορά, τον **Γιώργο Αθανασιάδη** και τη **Χαρά Μαγγανά**. Στην επιχείρησή τους **Bee Naturales** θα δοκιμάσουμε μέλια, θεραπευτικά βότανα και φυσικά καλλυντικά.



Επόμενη στάση μας η **Κήρινθος** στην καρδιά της Εύβοιας, το χωριό που σταμάτησε η φωτιά. Πρώτη συνάντηση στη **Φάρμα Ευβοιότοποι** του **Μηνά Χάλαρη** που έχει κερδίσει τις εντυπώσεις για ποιοτικό βιολογικό κρέας στην πρωτεύουσα. Εδώ θα δούμε τις ιδανικές συνθήκες βιολογικής εκτροφής και θα ακούσουμε για το πώς διασώθηκαν τα ζώα από τη φωτιά αλλά και για την προσπάθεια ανασυγκρότησης του Κτήματος από τον επιστάτη του κτήματος κύριο Άγγελο.



Συνεχίζοντας την πορεία μας προς δυσμάς με το πούλμαν, θα περάσουμε από τη **Λίμνη Ευβοίας** και θα την θαυμάσουμε πίνοντας το καφεδάκι μας και αγναντεύοντας τα ήρεμα σαν λίμνη νερά της.

Μας περιμένουν όμως, στο **Κτήμα Ελαιώνες** στις **Ροβιές**, οι ιδιοκτήτες του **Μαρίνα και Στέφανος Βαλλής**. Θα μας μιλήσουν για την κονσερβολιά Ροβιών, αλλά και για το πώς η φωτιά εξαφάνισε σε λίγες ώρες το έργο ζωής τους. Στο Κτήμα θα μάθουμε μεταξύ τυρού, λαδιού και πιπεριών για τις ιδιαιτερότητες της ζωής στην επαρχία από την γλαφυρή οικοδέσποινα.



Ήρθε η ώρα όμως για την γαστρονομική πανδαισία τοπικών εδεσμάτων δια χειρός **Μαρίας Καραμουτζιάς** στην παραλιακή ταβέρνα **Paralia pine and sea**.

Μετά το φαγητό θα καταλήξουμε στη φημισμένη λουτρόπολη με τα ιαματικά λουτρά της, τα **Λουτρά Αιδηψού**, στο ξενοδοχείο μας για ξεκούραση.

Το απόγευμα όσοι από την Ομάδα επιθυμούν θα πάνε στις **Therme Sylla Spa** στα **Λουτρά Αιδηψού** για μία **περιποίηση – μασάζ**, με ραντεβού κλεισμένο εκ των προτέρων. Οι υπόλοιποι για **βόλτα με τα πόδια** στο κέντρο της πόλης για ψώνια ή καφεδάκι και γλυκό.

Το βράδυ ελεύθερο για μπαρότσαρκες.

Ημέρα 2η: Λουτρά Αιδηψού - Λιχαδονήσια – Γιάλτρα

Μετά από ένα όμορφο πρωινό ξεκινάμε για την πρώτη εξόρμηση μας στις Σεϋχέλλες της Ελλάδας, τα **Λιχαδονήσια** - μια μοναδική εμπειρία. Περιλαμβάνει βαρκάδα από το δυτικότερο ακρωτήριο της Εύβοιας τον **Κάβο**, ξενάγηση για τις φώκιες της περιοχής, το ναυάγιο, τα νησιά και μπάνιο στα καταγάλανα νερά.

Εντυπωσιασμένοι, θα επιστρέψουμε στα **Γιάλτρα** και θα καταλήξουμε σε έναν άλλο παράδεισο, σε ένα τοπίο που όμοιο του δεν έχετε ξαναδεί για μια **οινογνωσία ενός premium** κρασιού στο **Οινοποιείο Βруνιώτη**.

Ο **Κώστας Βруνιώτης** μεταξύ των άλλων, αναβίωσε δύο ξεχασμένες ποικιλίες, το Βραδυανό και τον Μοδιάτη, της κατά τον Όμηρο πολυστάφυλλου βόρειας Εύβοιας.

Μετά το θεϊκό οινικό φινάλε της ημέρας ,, , βουρ για φαγητό στην **ψαροταβέρνα της Αριστέας**, που μας περιμένει κυριολεκτικά πάνω στο κύμα με ολόφρεσκο ψαράκι στο πιάτο μας.

Και επιστρέφουμε για ξεκούραση στο ξενοδοχείο μας.

Το απόγευμα και το βράδυ ανάλογο πρόγραμμα με το απόγευμα της Παρασκευής.



Ημέρα 3η: Λουτρά Αιδηψού – Ταξιάρχης – Ωραιοί – Πευκί – Γούβες – Αθήνα



Την τελευταία μας ημέρα ξεκινάμε με το πούλμαν μας προς το βορειοανατολικό άκρο του νησιού για να γνωρίσουμε το χωριό **Ταξιάρχης** με τα Σμυρναίικα σύκα του. Ξεναγός μας στο **Κτήμα Νόρμαν** η κυρία **Κατερίνα** που με τις ‘συκάτες’ ιστορίες της θα μας βάλει στο κλίμα.

Ακολουθεί ένα πέρασμα από τους **Ωραιούς** με το πανέμορφο λιμανάκι και τον ξακουστό ταύρο τους, το άγαλμα που

βρέθηκε στη θάλασσα και σήμερα αποτελεί το σήμα κατατεθέν του χωριού.



Στο Κοντινό **Πευκί** επίνειο του Αρτεμισίου με τη γνωστή ναυμαχία, μπορούμε να δοκιμάσουμε τα περίφημα χειροποίητα παγωτά του **καφέ Άρτεμις**.

Επόμενος στόχος μας οι **Γούβες** για να δούμε τον πύργο του **ποιητή Δροσίνη** ένα εξαιρετικά διατηρημένο τούρκικο πυργόσπιτο και να μάθουμε για τη ζωή του στην περιοχή.

Η τελευταία επίσκεψη - εμπειρία του τριημέρου στα **Ελληνικά** όπου μας περιμένει η **ταβέρνα Αίθριο** δίπλα στη θάλασσα για το τελευταίο γεύμα της εκδρομής. Μετά τη γευστική γιορτή θα πάρουμε το δρόμο της επιστροφής με γεμάτες τις μπαταρίες μας, εντυπωσιασμένοι από τις ομορφιές αλλά και τους μοναδικούς ανθρώπους της βόρειας Εύβοιας.

Θα σταματήσουμε αν προλάβουμε για καφεδάκι στην πανέμορφη Χαλκίδα.



ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 290 € το άτομο σε δίκλινο (επιβάρυνση 60 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές πούλμαν
- Διαμονή με πρωινό σε επιλεγμένα STUDIOS Κ(ΙΑΠΕΚΟΥ & ASTERIA)
- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια της βαρκάδας στα Λιχαδονήσια
- Ξεναγήσεις & δραστηριότητες σύμφωνα με το πρόγραμμα
- Γευσιγνωσίες στους παραγωγούς
- Οινογνωσία στο οινοποιείο
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε ειδική τιμή (περιλαμβάνεται το κρασί).
- Φόροι ξενοδοχείου
- 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

«Paralia Pine and Sea»

Ροβιές

(Παρασκευή μεσημέρι 5.7)

Μαρία Καραμουτζά



Καλωσόρισμα

Ντιπ Τυροπιτάρι

Βλήτα και κολοκυθάκια βραστά

Πιπεριά Φλωρίνης γεμιστή με φέτα

Κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι

Κοτόπουλο με πράσινες ελιές και πατάτες τηγανητές

Γιουβέτσι με μοσχαράκι

Κρασί Βруνιότη λευκό Χύμα

Γιαουρτογλυκάκι με φρούτα

Τιμή 20€

«Ψαροταβέρνα Αριστέας»

Γιάλτρα

(Σάββατο μεσημέρι 6.7)

Αριστέα & Καίτη Μανωλοπούλου



Αμπελοφάσουλα

Ταλαγάνι ψητό

Μύδια σαγανάκι

Γαρίδες ψητές

Καλαμάρι γόνος

Πατάτες τηγανητές

Κουτσομούρες

Λευκό κρασί χύμα Τυρνάβου (Μοσχάτο)

Χαλβάς με ινδοκάρυδο και λεμόνι

Τιμή 27€

«Αίθριο»
Ελληνικά
(Κυριακή μεσημέρι 7.7)
Ασρίντ Μαυρούτσικου



Σαλάτα με πεπόνι, ρόκα, ανθότυρο, και σάλτσα αρώνια

Γαύρος μαρινάτος

Τηγανητή μελιτζάνα με γιαούρτι και ντομάτα

Φάβα με χέλι καπνιστό

Ρεβυθοκεφτέδες με γιαούρτι


Πένες με φρέσκιες γαρίδες

Μπακαλιάρος σκορδαλιά

Λευκό κρασί χύμα Βρυνιώτη (Μοσχοφίλερο)

Εκμέκ κανταΐφι

Τιμή 25€



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 Tourism 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.