

**ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΕΡΕΤΡΙΑ  
ΣΥΚΑ και ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑ  
στην ΚΥΜΗ και ΑΣΤΑΚΟΙ  
στους ΑΓΙΟΥΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥΣ  
ΜΟΝΟΗΜΕΡΟ ΤΑΞΙΔΙ**

**Αναχώρηση**

**Κυριακή 29 Σεπτεμβρίου 2024**



**ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ**

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

**ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ**

## ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η μονοήμερη επίσκεψη μας στην Κεντρική Εύβοια, θα μας δώσει την ευκαιρία να γνωρίσουμε τον αρχαιολογικό χώρο της Ερέτριας, ένα μπιζουδάκι οικογενειακό εργαστήριο ζυμαρικών, την καλύτερη μικρή ζυθοποιεία της Ελλάδας, και να δοκιμάσουμε τους αστακούς και τις καραβίδες μας στο μικρό λιμανάκι των Αγίων Αποστόλων σε μια Ελλάδα των seventies. Τέλος η Κύμη, πατρίδα του γιατρού που χάρισε παγκόσμια απήχηση στην Ελλάδα με το test rap θα μας υποδεχτεί σε ένα μοναδικό λαογραφικό Μουσείο με θέα στο πέλαγος, και με τα υπέροχα ανηφορικά καλντερίμια της.



# ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ξεκινάμε το πρωί με το πούλμαν μας από την γνωστή αφετηρία στο κέντρο της Αθήνας. Στον Ωρωπό θα επιβιβαστούμε στο φέρυ για ένα σύντομο πέρασμα στην Εύβοια. Πρώτος στόχος μας ο **αρχαιολογικός χώρος της Ερέτριας** όπου θα μιλήσουμε για τους βασικούς αντίπαλους των Χαλκιδέων τους Ερετριείς.

Αμέσως μετά μας περιμένει καφεδάκι και πιθανώς πρωινό μπάνιο στο μοντέρνο **καφέ Baluse seascape** σε ένα μέρος που θα σας εκπλήξει, την παραλία Αλιβερίου.

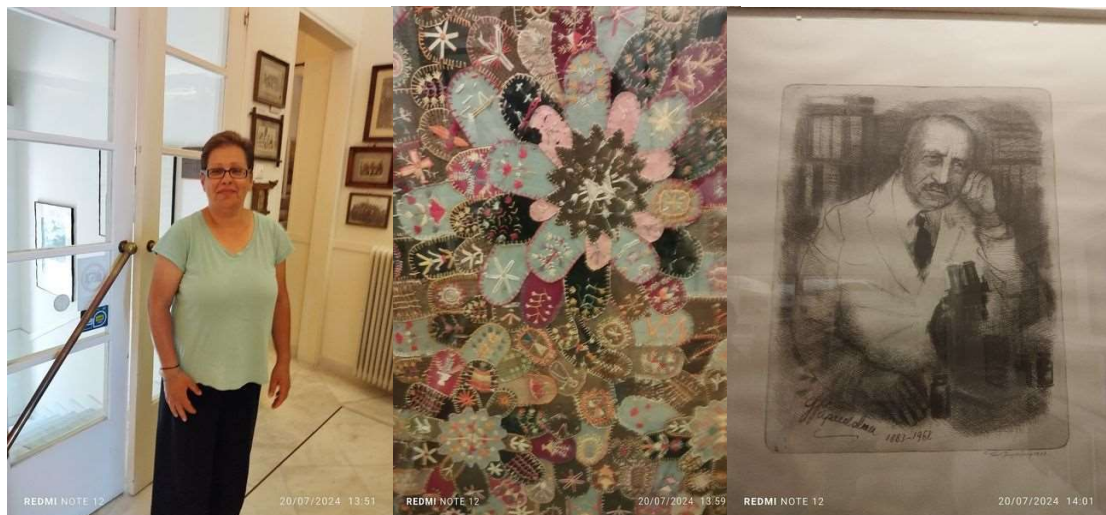
Επόμενος στόχος μας το οικογενειακό νοικοκυρεμένο **εργαστήρι ζυμαρικών Δαρδούμα** των αδερφών Μάλλιου που υποστηρίζει και άλλους μικρούς παραγωγούς της περιοχής. Εδώ θα έχουμε την πρώτη γευστική δοκιμή της ημέρας και ξενάγηση από τον **κο Γιάννη**



**Μάλλιο** αλλά και από τον **κο Στάθη Μηλιώτη** για τα σύκα Κύμης και την **κα Λία Τσομάκα** για το μέλι της περιοχής.

Συνεχίζουμε όμως για την πανέμορφη **Κύμη** που θα μας υποδεχτεί με το σημαντικό **Λαογραφικό Μουσείο** της και με την εμπνευσμένη ξενάγηση της κυρίας **Ευγενίας Μώρου**.

Θα μας μιλήσει για τον σπουδαίο ναυτικό στόλο της Κύμης, το εμπόριο του κρασιού με την Ευρώπη τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, για τα σύκα, τον μπακλαβά, το σιφάδο της Παναγιάς και τον



παγκοσμίου φήμης **γιατρό Γεώργιο Παπανικολάου** που βοήθησε τις γυναίκες όλου του κόσμου με το test pap.

Μετά το μουσείο θα κάνουμε μια μικρή βόλτα στην πλατεία με μια στάση στο σπίτι του Παπανικολάου.

Τέλος αφού απολαύσουμε την απέραντη θέα του πελάγους από ψηλά θα κατηφορίσουμε προς το **Ωρολόγιο** για να δοκιμάσουμε τις μπύρες της καλύτερης μικροζυθοποιείας της Ελλάδας της **Septem** των αδερφών Παναγιώτου. Ξεναγός μας ο κος **Σοφοκλής Παναγιώτου**.

Θα καταλήξουμε για **φαγητό** στην άκρη του πουθενά, στο ξεχασμένο από τον χρόνο χωριό



**Άγιοι Απόστολοι**, το επίνειο των Κεχριών για ένα βασιλικό γεύμα με αστακούς και караβίδες στο στέκι του καπετάνιου - άρχοντα του Κρι Κρι κου **Σπύρου Τσακού** την **Κουτσή Καραβίδα**. Μαγειρεύουν η γυναίκα του **Ανδριάνα** και ο γιός του **Νεκτάριος**.

Με την γνήσια ψυχή του και την θαλασσινή αύρα του, ο καπετάνιος θα μας διηγηθεί ιστορίες φαρέματος, φουρτούνας και μοναξιάς για το μέχρι χθες ξεχασμένο ψαροχώρι του.

Μετά το φαγητό θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Ερέτρια και το Φέρι για Ωρωπό.



## ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής ανέρχεται στα 65 € το άτομο

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με κλιματιζόμενο πούλμαν
- Ακτοπλοϊκά εισιτήρια στο φέρι Ωρωπός - Ερέτρια - Ωρωπός
- Ξενάγηση & γευστική δοκιμή στο εργαστήριο ζυμαρικών Δαρδουμά
- Γευσιγνωσία μπίρας στην μικροζυθοποιεία Septem
- Ξενάγηση στο Λαογραφικό Μουσείο Κύμης
- Έμπειρο συνοδό του γραφείου μας
- Φάκελο με πληροφοριακό υλικό

## ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Φαγητό που προτείνεται όμως σε φιλική τιμή.
- Είσοδο σε Μουσεία Αρχαιολογικούς χώρους
- 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

## 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

# MENΟΥ

## «Κουτσή Καραβίδα»

### Άγιοι Απόστολοι

(μεσημέρι 15.09)



Στο στέκι του καπετάνιου, όπου μαζεύονταν οι φίλοι και έτρωγαν τις κουτσές καραβίδες που δεν πούλησαν στην ψαραγορά, με συνοδεία ντόπιου κρασιού οι γεύσεις είναι απλές με την αλμύρα και την νοστιμιά της θάλασσας. Όλη η οικογένεια δουλεύει εδώ και η πρώτη ύλη ξεφορτώνεται πρωί πρωί από το καΐκι.

Μόλις προλαβαίνουμε τα τελευταία της σεζόν  
**Αμπελοφάσουλα**

Ακολουθεί το σούσι της Ελλάδας  
**Μαριναρισμένη φρύσα ή γαύρος**

και το κατεξοχήν έδεσμα του νησιού  
**τυροπιτάρι**

μοναδικής νοστιμιάς τα  
**χτένια στη σχάρα**

να και το  
**ριζότο καραβίδας με ζαφορά**

και ο βασιλιάς  
**αστακός**  
με λαδολέμονο

**Τα συνοδεύουν αρμονικά οι μπύρες Septem**

**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 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.