

cosmorama

ως την άκρη της γης

Σίνα 14 και Ακαδημίας, 106 72 Αθήνα. τηλ.: (+30) 210 3642707

Αγ. Σοφίας 15, 54623 Θεσσαλονίκη, τηλ.: (+30) 2310 230555

E-mail: info@cosmorama.gr Website: www.cosmorama-travel.gr | ΜΗ.Τ.Ε.: 0206 Ε 60000615600

ΚΕΡΚΙΝΗ ΟΙΚΟΣΥΣΤΗΜΑ & ΑΚΡΙΤΙΚΗ ΖΩΗ

5 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

Πέμπτη 24 Οκτωβρίου 2024



ΔΩΡΕΑΝ

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΗ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

με καλύψεις και για

COVID-19

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ/ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Ένα πενθήμερο στη μαγεία της Κεντρικής Μακεδονίας με γαστρονομικές και οινικές εκπλήξεις, με πεζοπορία και γεύμα μέσα στο δάσος, με βαρκάδα στη λίμνη Κερκίνη, με οχυρό Ρούπελ, διαμονή σ' ένα μοναδικό ξενοδοχείο και ξενάγηση στα Άνω Πορόια για τους Βλάχους και τα περαστικά караβάνια.

Κι ακόμα γνωριμία με έναν λυράρη πεστροφοκαλλιεργητή ένα κτηνοτρόφο βουβαλιών με ψυχή και ένα μοναστήρι που εκτρέφει μαύρους χοίρους. Και ακόμα με τις Σέρρες των Σαρακατσάνων και τα πέριξ.



ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η: Αθήνα (Λιτόχωρο) – Άνω Πορόια

Αναχώρηση το πρωί από τα γραφεία του Cosmorama. Μετά από μία στάση για καφέ, φτάνουμε νωρίς το μεσημέρι στο **Λιτόχωρο** στους πρόποδες του Ολύμπου για να επισκεφτούμε τη **Μονή Αγίου Διονυσίου** όπου ο **πατέρας Αμφιλόχιος** θα μας ξεναγήσει στο μικρό μουσείο της Μονής και θα μας εξηγήσει πως ανάμεσα στα θρησκευτικά καθήκοντα του βρίσκει χρόνο και ασχολείται με την εκτροφή μάρωρων χοίρων και όχι μόνον.

Στη συνέχεια στο κέντρο του χωριού μας περιμένει το βραβευμένο με Χρυσό Σκούφο εστιατόριο **‘Γαστροδρόμιο εν Ολύμπω’** με τα περίφημα μανιτάρια του Ολύμπου και τις άλλες λιχουδιές του **Σεφ Αντρέα Γάβρη**.



Νωρίς το απόγευμα φτάνουμε στα **Άνω Πορόια**,

ένα γραφικό χωριό σκαρφαλωμένο στο καταπράσινο βουνό Μπέλλες. Θα τακτοποιηθούμε στον παραδοσιακό ξενώνα μας με τον θαυμάσιο κήπο και θέα στην λίμνη.



Ημέρα 2η: Άνω Πορόια (Σέρρες)

Η δεύτερη μέρα μας είναι αφιερωμένη στις **Σέρρες** την πρωτεύουσα του νομού και φετινή προσθήκη στην εκδρομή μας. Μετά από ένα θαυμάσιο πρωινό ξεκινάμε με το πούλμαν μας με πρώτο στόχο το **Λαογραφικό Μουσείο Σαρακατσάνων** στο κέντρο των Σερρών που θα μας βάλει στο τσελιγκάτο, στη ζωή του νομαδικού αυτού τμήματος του πληθυσμού με τις ανοιξιάτικες και φθινοπωρινές μετακινήσεις του από τα χειμαδιά στα ορεινά και το αντίστροφο, τις καλύβες τους, τα σχολειά τους, τα φορητά τυροκομεία τους, τις ενδυμασίες τους και την καθημερινότητά τους.



Δεύτερη επίσκεψή μας στη **Μικροζυθοποιεία Σερρών** με την **'Βόρεια'** μπύρα της που επάξια εκπροσωπεί την περιοχή στο χώρο των μικροζυθοποιειών. Στο κέντρο της πόλης αμέσως μετά θα σταματήσουμε στην πλατεία Ελευθερίας για να δούμε το **Αρχαιολογικό Μουσείο** που στεγάζεται στο πρώην Μπεζεστένι. Στα γαστρονομικά μας πάλι θα γνωρίσουμε τον κύρ **Κώστα Ρούμπο** που θα μας τρατάρει **ακανέ** και θα μας μιλήσει για το ιδιαίτερο αυτό λουκουμί της πόλης. Και ακόμη στο **κρεοπωλείο Γιώτης** θα μάθουμε για το περίφημο λουκάνικο Τζαμαγιάς και όχι μόνο. Τέλος για φαγητό θα μας περιμένουν στο **Ελλήνων γεύσεις** με ένα ιδιαίτερο γεύμα με εμφιαλωμένο κρασί σε ένα εξαιρετικό περιβάλλον.



Τελευταίος σταθμός της Σερριώτικης εξόρμησης μας ο **Κουλάς** δηλαδή το κάστρο της πόλης για να απολαύσουμε το καφεδάκι μας με απλωμένη στα πόδια μας την πόλη των Σερρών.

Ημέρα 3η: Άνω Πορόια (λίμνη Κερκίνη – Κερκίνη – Βυρώνεια)

Ξεκινάμε την μέρα μας με ένα μοναδικό πρωινό στον παραδοσιακό ξενώνα μας.

Αμέσως μετά μας περιμένει η ηρεμία της λίμνης. **Βαρκάδα λοιπόν στη λίμνη Κερκίνη** για μία περιήγηση 1,5 περίπου ώρας.

Απολαμβάνουμε σμήνη από πελεκάνους, πάπιες, χήνες, ερωδιούς, φοινικόπτερα κ.α. Ο έμπειρος βαρκάρης μας κος **Βασίλης Τσελέπης** θα μας οδηγήσει δίπλα στους καλαμιώνες, θα μοιραστεί μαζί μας την αγάπη του για τη λίμνη και θα μας ενημερώσει για τα πουλιά και τα ψάρια που ζουν εδώ και για τη γενικότερη διαχείριση του υδροβιότοπου.

Αποβιβαζόμαστε από τις βάρκες και περνάμε στο χωριό Κερκίνη από το **Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης** για μια ενημέρωση για το οικοσύστημα της περιοχής από έναν άνθρωπο που σίγουρα θα μας αναστατώσει με την αφήγηση του, τον μοναδικό κο **Αντώνη Ηλιάδη**.



Συνεχίζουμε την περιήγηση της λίμνης με το λεωφορείο. Το επόμενο ραντεβού μας είναι με τον κτηνοτρόφο βουβαλιών της περιοχής τον κο **Τριαντάφυλλο Γιαντσίδη**. Θα απολαύσουμε το **κοπάδι των βουβαλιών** του δίπλα στην κοίτη του ποταμού Στρυμόνα.



Επόμενη πρωινή στάση μας ο **Μεθοριακός Σταθμός Βυρώνειας** για να δοκιμάσουμε τους ονομαστούς μεζέδες του μαγαζιού με συνοδεία Μακεδονικού τσίπουρου με γλυκάνισο ή κρασιού.

Η απογευματινή μας εξόρμηση αρχίζει με μια μικρή **περιπλάνηση στα σοκάκια του χωριού Άνω Πορόια**. Ξεναγός μας ο ξενοδόχος κος **Στέλιος Καλέσης** που θα μας εξηγήσει για την ιδιαιτερότητα της περιοχής και τη σύνθεση του πληθυσμού.

Στην κεντρική πλατεία του χωριού ο κύριος **Αντώνης ο ζαχαροπλάστης** θα μας μιλήσει στα μυστικά του επαγγέλματος, και θα μας τρατάρει τοπικές γλυκολιχουδιές της Μακεδονίας.

Η μέρα κλείνει μέσα σε ένα δάσος από πλατάνια, στο **ιχθυοτροφείο** της περιοχής. Μετά την απαραίτητη μικρή παρουσίαση, γευόμαστε το νόστιμο αυτό ψάρι μαγειρευμένο με διάφορους τρόπους καθώς και άλλα τοπικά καλούδια στην παρακείμενη **Πεστροταβέρνα**.

Ο ιδιοκτήτης της, κος **Γιώργος Θεοδωρακέλης**, λυράρης των αναστενάρηδων της Κερκίνης θα μας μιλήσει για το έθιμο.

Ημέρα 4η: Άνω Πορόια (Μοναστήρι Τιμίου Προδρόμου – Οχυρό Ρούπελ – όρος Μπέλλες)

Μετά από ένα όμορφο πρωινό ξεκινάμε τη μέρα μας με μια επίσκεψη στο **Μοναστήρι του Τιμίου Προδρόμου** για να πάρουμε μια γεύση από Αγιορείτικη Μοναστηριακή Αρχιτεκτονική.

Επόμενη στάση μας το **οχυρό Ρούπελ** με τις υπόγειες στοές του και μνήμες αντίστασης στα γερμανικά στρατεύματα κατά τον δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο.

Μια **παραδοσιακή οικοτεχνία ζυμαρικών** με βουβαλίσιο γάλα, μας περιμένει μετά, στην είσοδο του χωριού Άνω Πορόια.

Συνεχίζουμε για μία υπέροχη **βόλτα με τα πόδια στο όρος Μπέλλες**, σε ένα μοναδικό δάσος από οξιές, δρύες, σκλήθρα, κέδρους και άφθονα τρεχούμενα νερά. Καταλήγουμε στην καρδιά του δάσους, ανάβουμε φωτιά, **ψηνουμε λουκάνικα, κερμπάπ** και τον περίφημο **καβουρμά** που παράγεται σε μικρές ποσότητες σε τοπική οικοτεχνία, όλα βουβαλίσια. Όσο αφορά στο κρασί, το υψόμετρο και τα εδέσματα απαιτούν **κόκκινο κρασί από τη Μακεδονία**.



Το απόγευμα αφού ξεκουραστούμε στο ξενοδοχείο μας, αναχωρούμε για μία **περιήγηση της λίμνης με το πούλμαν**. Μέσα στο παραυδάτιο δάσος οι νεροβούβαλοι μας συντροφεύουν στο

γύρο της λίμνης. Πρόκειται για τα μεγαλύτερα κοπάδια αυτού του σπάνιου ζώου που εκτρέφεται εδώ και χρόνια από τους κατοίκους της περιοχής.

Καταλήγουμε στο εντυπωσιακό **φράγμα του Στρυμόνα ποταμού** στο Λιθότοπο, όπου κάνουμε στάση για περιήγηση με τα πόδια και καφέ ή ουζάκι.

Μετά τον καφέ επιστροφή στη βάση μας στην **Άνω Πορόια**.

Ημέρα 5η: Άνω Πορόια (Ροδόπολη – Λίμνη Δοϊράνη – Βάθη Κιλκίς) – Αθήνα



Αφήνοντας πίσω μας την Κερκίνη, θα περάσουμε από το **‘χασαπάκι’** στη Ροδόπολη για **‘ανεφοδιασμό,’** βουβαλίσσιου κρέατος και θα συνεχίσουμε με κατεύθυνση τη **Λίμνη Δοϊράνη**. Ένα διαφορετικό τοπίο που ανήκει σε μια άλλη εποχή θα αντικρύσουμε εκεί, με μια λίμνη μυστηριώδη στα πόδια μας, τη Βόρεια Μακεδονία απέναντι μας και στα δίπλα

στενά το **Συμμαχικό νεκροταφείο** της ομώνυμης μάχης.

Επόμενος στόχος μας το χωριό **Βάθη του Κιλκίς**. Μας περιμένει εκεί η **Ποντιακή οικοτεχνία Ραγιάν της οικογένειας Γεωργιάδη** που φροντίζει να μεταφερθεί ακέραιος ο θησαυρός της νόστιμης και υγιεινής Ποντιακής διατροφής στις επόμενες γενιές.

Μετά την ξενάγηση στο Κτήμα, μας περιμένει ένα πλούσιο γεύμα **Ποντιακής Μαγειρικής** με τη συνοδεία του υπέροχου εμφιαλωμένου κρασιού του **Βαγγέλη Χατζηβαρίτη**.

Αμέσως μετά θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα. όπου θα φτάσουμε νωρίς το βράδυ.

ΚΟΣΤΟΣ ΕΚΔΡΟΜΗΣ

Το κόστος της εκδρομής **ανέρχεται στα 495 € το άτομο σε δίκλινο** (επιβάρυνση 120 € το άτομο για μονόκλινο).

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Μετακινήσεις με πολυτελές πούλμαν
- 4 διανυκτερεύσεις σε παραδοσιακό ξενώνα στην Άνω Πορόια
- Ξενάγηση στο περιβαλλοντολογικό Κέντρο στην Κερκίνη
- Επίσκεψη στην οικοτεχνία ζυμαρικών
- Βαρκάδα στη λίμνη
- Συνάντηση με το κοπάδι βουβαλιών”

- Είσοδο στο Ρούπελ
- Σέρρες και τα περίξ (για πρώτη φορά) - γαστρονομικές επισκέψεις
- Ξεναγήσεις και δραστηριότητες, όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Αρχηγό-συνοδό της εκδρομής

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- ❖ Φαγητό που προτείνεται όμως σε ειδική τιμή (περιλαμβάνεται το κρασί).
- ❖ Φόροι ξενοδοχείου
- ❖ Είσοδοι στα μουσεία
- ❖ Ότι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό ή προτεινόμενο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το γραφείο έχει εξασφαλίσει φιλικές τιμές στα εστιατόρια και τις ταβέρνες του ταξιδιού..
- Τα γεύματα - δείπνα της Ομάδας Γαστρονομίας και Πολιτισμού παρουσιάζουν πάντα ένα μενού γευσσιγνωσίας. 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 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

«Γαστροδρόμιο εν Ολύμπω»

Λιτόχωρο

Δημιουργική Ελληνική κουζίνα

Σεφ Ανδρέας Γάβρης

(Πέμπτη μεσημέρι 24.10)



Καλωσόρισμα

Φλυτζανάκι χορτόσουπας

Ζεστό ψωμί (άσπρο και μαύρο) και

Ντιπ με πάστα ελιάς, ελαιόλαδο και ρίγανη

Σαλάτα, Ορεκτικά,

Καλοκαιρινή σαλάτα με ξινότυρο Πιερίας, ντομάτα, γλυστρίδα, τηγανητές μπάμιες, σουφλέ κολοκυθιού, βαλεριάνα

Ρεβύθια λεμονάτα με μανιτάρια και μαστίχα Χίου

Μανιτάρια σοτέ με θυμάρι βασιλικό και φέτα

Μπουρανί

Κυρίως πιάτα

Ζυγούρι γιουβέτσι με τραχανά ή

Κεφτέδες σε κόκκινη σάλτσα με γλυκό μπούκοβο

& ξινολάχανο & πιλάφι με κρόκο Κοζάνης

Φρουτοσαλάτα

Εαρινό Κτήμα Φούρκα λευκό (Ασύρτικο, Savignon Blanc)

και κόκκινο **Καστροπολιτεία Κτήμα Τσιμπίδη** (Αγιωργήτικο, Μαυρούδι)

Νερό εμφιαλωμένο

Τιμή 25€

«Ελλήνων γεύσεις» Σέρρες 15 χρόνια μαγειρεύει Ελληνικά

(Παρασκευή μεσημέρι 25.10)



Κρύα τυρόπιτα με φέτα, παρμεζάνα και μυρωδικά

Πράσινη σαλάτα μεσκλάν

με baby λαχανικά, φρούτα εποχής, μανούρι, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Χορτόπιτα

με μάραθο, άνηθο, σπανάκι και φρέσκο τυρί Μεσοκώμης Σερρών

Λουκάνικο Τζουμαγιάς στη σχάρα

Κοτόπουλο μπούτι τηγανιά

με γλυκοπατάτα και κρέμα γάλακτος

Μοσχαρίσια πλευρά

μαγειρεμένα *sous vide*. Σερβίρονται με λευκή μανέστρα με μοσχαρίσιο ζωμό

Συνοδεύει αρμονικά το **Λευκή Πόλη Μελλίδου Σερρών** (Chardonnay)

Ελλήνων "μπουγάτσα"

με φύλλο Βηρυτού, σοκολάτα γάλακτος, φρούτα του δάσους, μπισκότο, παγωτό

Τιμή 25€

**«Μεθοριακός Σταθμός»
Βυρώνεια
Μεζεδοπαντοπωλείο της προσφυγιάς
(Σάββατο μεσημέρι 26.10)**



Γλώσσα βουβαλίσια βραστή

Μανιταρόπιτα με κρέμα γάλακτος

Σαλάτα χωριάτικη του Σταθμού

Πατάτες τηγανητές

Κανδαυλος βουβαλίσσιος (κοντοσουβλι)

Κρασί χύμα λευκό ή κόκκινο

κανταΐφι ή άλλο ανάλογο

Τιμή 15€

**«Πεστροφοταβέρνα»
Άνω Ποροία
του λυράρη των Αναστενάρηδων
(Σάββατο βράδυ 26.10)**



Κρύα καπνιστή πέστροφα

Μελιτζανοσαλάτα

Πράσινη σαλάτα εποχής ή Παντζάρι με χόρτα βραστά

**Πέστροφα ψητή στη σχάρα με λαδολέμονο
ή
Πέστροφα φιλέτο πανέ στο τηγάνι**

Ρεβανί πολίτικο

Κρασί: Λευκό Μακεδονίας

Τιμή 20€

«Γεύμα στο Δάσος»

(Κυριακή μεσημέρι 27.10)



Τοπική πίτα Πλέσκα

(Με καλαμπόκι, πράσο και παπαρούνα)

Καβουρμάς Βουβαλίσιος

Σαλάτα ανάμικτη εποχής

Σουτζουκάκι, λουκάνικο και φιλέτο Βουβαλίσιο στη σχάρα

Κρασί Κόκκινο Μακεδονίας

Ξυλάκι παγωτό

Τιμή 20€

**«Ραγιάν»
Βαθύ Κιλκίς**
Ποντιακή πανδαισία προϊόντων και γεύσεων
(Δευτέρα μεσημέρι 28.10)



Καλωσόρισμα

Χειροποίητο ψωμί με τρωσ ψημένο σε ξυλόφουρνο με ξύγαλι

Σούπα

Σούπα από ψητές ντομάτες με πασκιτάν, μυρωδικά και κερκέλι

Σαλάτα

Σαλάτα με εύριστο με φρέσκια ρίγανη κατσικίσιο τυρί και άγριες φράουλες

Ζεστό Ορεκτικό

Μακαρίνα με εποχιακά χόρτα, ψητά ντοματίνια και γραβιέρα με μαντζουράνα

Κυρίως πιάτο

Πουρμάς γεμιστός με αγριογούρουνο ψημένο στο λάκκο με θόγαλα και γαίς τυρί

Γλυκό

Κέικ Σάντας με μαύρη σοκολάτα , χαρουπάλευρο άγριο κράνο και σιρόπι από μέλι καστανιάς και Ρόδι

Το φαγητό θα συνοδεύεται από το υπέροχο κόκκινο κρασί του

Βαγγέλη Χατζηβαρίτη

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 «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.