

Εναλλακτική Ρώμη του Ονείρου και της Dolce Vita

5 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

22/11



ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ: ΕΥΡΩΠΗ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: ΟΜΑΔΙΚΑ

ΣΤΥΛ: ΙΣΤΟΡΙΑ / ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ / ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ -ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ

Η αιώνια πόλη όπως δεν την έχετε ξαναδεί!

Μια βουτιά στο όνειρο του κινηματογράφου, την μοντέρνα τέχνη, την αρχιτεκτονική, το design, την γαστρονομία και την “dolce vita”, εκεί δηλαδή όπου οι φίλοι μας Ιταλοί πρωτεύουν σε παγκόσμιο επίπεδο. Κι όλα αυτά σε μια πόλη ζωντανό μνημείο, την αιώνια πόλη.

ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

**Εξαιρετικά ωράρια απευθείας πτήσεων με AEGEAN AIRLINES
Αθήνα – Ρώμη – Αθήνα**

Διαμονή στο κεντρικό ξενοδοχείο 4* Eliseo ή παρόμοιο

- Πρωινό μπουφέ καθημερινά στο ξενοδοχείο
- Μετακινήσεις με πολυτελή κλιματιζόμενα λεωφορεία
- Γνωριμία με την μοντέρνα εκκλησία **a tre veli**
- Διέσδυση στα έγκατα της **Cinecitta**
- Επίσκεψη στο περίφημο κοιμητήριο της πόλης, **Verano**
- Περιήγηση στην φοιτητική συνοικία **San Lorenzo**
- Βόλτα με τα πόδια στην συνοικία των καλλιτεχνών **Trastevere** αλλά και στο **εμπορικό και ιστορικό κέντρο της πόλης.**
- **Περιήγηση με το πούλμαν στο κέντρο της Ρώμης**
- Επίσκεψη στον παράδεισο της γαστρονομίας, τον πολυχώρο **Eataly** στη συνοικία **Garbatela**
- Επίσκεψη στην αριστοκρατική συνοικία **Coppede**
- Περίπατος στη φύση στην **Βίλλα Μποργκέζε**
- Μύηση στον ναό της σύγχρονης τέχνης, στο **μουσείο Maxxi**
- Εκδρομή στα **Castelli Romani** και την θερινή κατοικία του Πάπα στο **Castel Gandolfo** στη **λίμνη Albano**
- **Επίσκεψη στην κάβα και γεύμα τοπικού χορτοφαγικού μενού στο αριστοκρατικό εστιατόριο Pagnarelli**
- Έμπειρος ελληνόφωνος τοπικός αρχηγός/συνοδός, γνώστης της τοπικής κουλτούρας



...εσείς το ξέρατε;

10 χαρακτηριστικές γεύσεις ιταλικής κουζίνας

Όταν ακούς για ιταλική κουζίνα, ο νους σου κατευθείαν πηγαίνει σε πλούσιες μακαρονάδες και πίτσες. Και όχι άδικα, αφού αυτά αποτελούν μερικά από τα πιο δημοφιλή και αγαπητά πιάτα σε όλο τον κόσμο. Η γαστρονομία, ωστόσο, των Ιταλών έχει μεγαλύτερη γκάμα απ' ό,τι νομίζετε! Το κοινό σημείο βέβαια όλων είναι η υπεροχή στη γεύση, η απλότητα της παρασκευής, αλλά και η αγνότητα των υλικών. Πρωταγωνιστικό ρόλο έχουν τα εξαιρετικά τυριά, το αρωματικό ελαιόλαδο, το εκλεκτό ρύζι, τα ζυμαρικά al dente και το πάντρεμα της γνώριμης μυρωδιάς του σκόρδου, του βασιλικού και της ρίγανης με τη ζεστή σάλτσα ντομάτας. Ας γνωρίσουμε, λοιπόν, μερικά μόνο (γιατί είναι πολλά) από τα παραδοσιακά πιάτα της ιταλικής γαστρονομίας και ας ταξιδέψουμε νοερά στην πανέμορφη γειτονική χώρα...



Carbonara: Η μακαρονάδα του καρβουνιάρη

Είναι σίγουρα η πιο φημισμένη και πολυδιασκευασμένη μακαρονάδα με τις περισσότερες ίσως θεωρίες για την ιστορία και την αυθεντική της εκδοχή. Σύμφωνα με την επικρατέστερη, όμως, ήταν το συνηθέστερο γεύμα των εργατών, που δούλευαν στα δάση γύρω από την πόλη της Ρώμης κόβοντας ξύλα για κάρβουνο (carbone), εξ' ου και το όνομα του πιάτου. Η παραδοσιακή συνταγή τη θέλει να φτιάχνεται με λαρδί, όμως, σήμερα οι περισσότεροι προτιμούν να την φτιάχνουν με παντσέτα κομμένη σε κύβους ή μπέικον. Από ζυμαρικά τα μακριά μπουκατίνι ή σπαγγέτι της ταιριάζουν πολύ, ενώ μπόλικο πιπέρι και πικάντικη παρμεζάνα ή πεκορίνο είναι το ιδανικό τελείωμα μαζί με αβγό, που άλλοι προτιμούν να το προσθέτουν ωμό, ενώ άλλοι το μαγειρεύουν με τα υπόλοιπα υλικά για μερικά δευτερόλεπτα.

Pizza Margherita: Απλή, λιτή και απέρριπτη

Σύμφωνα με τον μύθο, η διάσημη αυτή πίτσα με ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό, παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το 1889 από τον Ραφαέλε Εσπόζιτο, ο οποίος μάλιστα την αφιέρωσε στη βασίλισσα Μαργαρίτα (εξ ου και το όνομα). Τα υλικά της δεν είναι τυχαία, καθώς τα χρώματά τους αντιπροσωπεύουν τα χρώματα της ιταλικής σημαίας. Μπορεί να φαντάζει κάπως...βαρετή πίτσα σε σύγκριση από όλες τις άλλες, ωστόσο η απλότητά της είναι αυτή που την κάνει να ξεχωρίζει και να μένει αξέχαστη στη μνήμη μας.

Parmigiana di melanzane

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα αγαπητό πιάτο στην Ιταλία, το οποίο φτιάχνεται στον φούρνο και περιλαμβάνει πολύ λίγα υλικά, όπως μελιτζάνες, ντομάτες, βασιλικό και τυρί. Πιο συγκεκριμένα, πρόκειται για εναλασσόμενες στρώσεις τηγανητής μελιτζάνας με κόκκινη σάλτσα, τριμμένη παρμεζάνα και μοτσαρέλα και είναι ένα πιάτο που σίγουρα θα σε κάνει να γλύφεις τα δάχτυλά σου!



Napolitana, η αυθεντική

Είναι η πιο απλή -και κατά πολλούς η πιο νόστιμη- μακαρονάδα, αφού γίνεται με τρία μόλις υλικά: σκόρδο, ντομάτα και ελαιόλαδο. Στη Νάπολη αυτή η σάλτσα αναφέρεται ως La Salsa, δηλαδή η σάλτσα. Βασιλικός, δάφνη, θυμάρι, ρίγανη, σπόροι πιπεριού και ενίοτε μανιτάρια προστίθενται για να εμπλουτιστεί ελαφρά η βάση, ανάλογα με τα γούστα και τις ορέξεις, όμως πια παύει να είναι

κλασική napolitana. Είναι η πιο γρήγορη και χορταστική λύση για τις ξαφνικές λιγούρες και φυσικά το σπαγγέτι είναι το ιδανικό της ταίρι.

Risotto, για να ξεφύγεις από τις μακαρονάδες

Ριζότο σαν και αυτό που κάνουν οι Ιταλοί δύσκολα θα βρεις αλλού στον κόσμο. Τα εκλεκτά υλικά, όπως τα μανιτάρια και τα θαλασσινά, καθώς και η κρεμώδης υφή του θα σε κάνουν με την πρώτη μπουκιά να βάλεις στην άκρη τη συνηθισμένη σου μακαρονάδα και να χαθείς στη μαγεία του συγκεκριμένου πιάτου.

Alfredo: η αμαρτωλή σάλτσα

Αποκλείεται να μην έχεις δοκιμάσει μακαρονάδα alfredo. Η πηχτή, λαχταριστή, λευκή σάλτσα από βούτυρο και παρμεζάνα την κατατάσσει στις πρώτες προτιμήσεις μας και όχι άδικα, αφού εκτός των άλλων, κολλά μοναδικά πάνω στα μακαρόνια και το κρέας. Στην Ιταλία βέβαια δύσκολα θα τη βρεις με το συγκεκριμένο όνομα. Το πιο πιθανό είναι να τη συναντήσεις ως «pasta al burro e parmigiano», δηλαδή μακαρόνια με βούτυρο και παρμεζάνα.

Ravioli, τα πληθωρικά

Όπως και να το κάνουμε, τα γεμιστά ζυμαρικά έχουν άλλη χάρη... Γι' αυτό και ένα από τα αγαπητά ιταλικά πιάτα είναι τα ραβιόλια με πληθωρική γέμιση από κάθε λογής υλικά, όπως τυριά, προσούτο, ψιλοκομμένο κρέας, θαλασσινά ή λαχανικά. Στην Ιταλία σχεδόν κάθε περιοχή έχει τη δική της πρόταση σε γεμιστά ζυμαρικά με διαφορετική ζύμη, σχήμα και γέμιση. Είμαστε σίγουροι βέβαια πως όλα είναι εξίσου νόστιμα!



Tiramisu: Το “παρεξηγημένο” γλυκό

Το παραδοσιακό Tiramisu αποτελείται από στρώσεις σαβαγιάρ βουτηγμένων σε καφέ εσπρέσο και κρέμα από μασκαρπόνε, ενώ έχει κακάο για γαρνιτούρα. Είναι δικαίως, λοιπόν, ένα από τα πιο ευρέως γνωστά και αγαπητά γλυκά της Ιταλίας. Πολλοί βέβαια διστάζουν να το δοκιμάσουν λόγω του καφέ... Το συγκεκριμένο συστατικό ωστόσο δεν θα πρέπει να σας “τρομάζει”, καθώς η αυθεντική ιταλική συνταγή δεν έχει παρά μόνο μια ελαφριά γεύση καφέ, που πραγματικά απογειώνει το γλυκό, αντί να το “βαραίνει”, όπως κάποιοι νομίζουν.

Gelato: Η πιο γλυκιά αμαρτία



Πολλοί νομίζουν πως το gelato είναι ίδιο με το κλασικό παγωτό. Μπορεί και τα δύο να είναι το ίδιο λαχταριστά, ωστόσο, παρουσιάζουν διαφορές στα συστατικά και στον τρόπο παρασκευής τους, με αποτέλεσμα το πρώτο να έχει πιο μαλακή υφή και πιο εκλεκτή γεύση. Το κλασικό gelato θα το βρείτε στην καλύτερη εκδοχή του στη βόρεια Ιταλία, ενώ στη νότια θα βρείτε το πιο γευστικό sorbet.

Panna cotta, αλλιώς “ψημένη κρέμα”

Είναι ένα από τα πιο γνωστά ιταλικά γλυκά, που συναντάμε συχνά και στα ελληνικά εστιατόρια. Αποτελείται από μαγειρεμένη κρέμα γάλακτος, η οποία έχει στερεοποιηθεί με ζελατίνη και συχνά συνοδεύεται με φρέσκα φρούτα και σιρόπι. Η απαλή υφή και η ήπια, γλυκιά γεύση της την κάνει ιδανική για μετά το δείπνο, ως γλυκός επίλογος της ημέρας.

(Πηγή: www.olivemagazine.gr)

Εναλλακτική Ρώμη του Ονείρου και της Dolce Vita

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ημέρα 1η (22/11) : Αθήνα – Ρώμη

Το ραντεβού μας είναι στο αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος για την πρωινή πτήση προς Ρώμη. Μετά από μια όμορφη πτήση προσγειωνόμαστε στο αεροδρόμιο Λεονάρντο ντα Βίντσι όπου θα μας περιμένει το πολυτελές πούλμαν μας.

Το ταξίδι στην αθάνατη πόλη ξεκινάει αμέσως με πρώτη στάση στο εργοστάσιο των ονείρων, όπως το έστησαν ο Φελίνι, ο Σκόλα, η Βερμπίλερ και οι άλλοι μεγάλοι σκηνοθέτες μετά τον πόλεμο.

Είναι μια διείσδυση στα έγκατα της **Cinecitta**, της πόλης του κινηματογράφου. Η επίσκεψή μας θα μας δείξει τα στούντιο που από το 1937 μέχρι σήμερα γυρίζονται οι σπουδαιότερες ταινίες του παγκόσμιου κινηματογράφου, όλα τα στάδια της παραγωγής μιας ταινίας, τα προσωπικά αντικείμενα και τις σημειώσεις των μεγάλων σκηνοθετών. Στη συνέχεια θα περπατήσουμε και θα ξεναγηθούμε σε τρία γιγάντια σκηνικά της αρχαίας Ρώμης, της Φλωρεντίας του 1400 και της Ιερουσαλήμ στα χρόνια του Χριστού. Τέλος στο ατμοσφαιρικό καφέ της-πωλητήριο, θα ξεκουραστούμε λίγο και θα αγοράσουμε τα μικροδωράκια μας.



Μετά το όνειρο του κινηματογράφου θα επισκεφτούμε το περίφημο **Verano**, εκεί που κοιμούνται αιώνια οι αστέρες του Ιταλικού κινηματογράφου Μαρτσέλο Μαστρογιάννι, Βιτόριο Γκάσμαν, Ούγκο Τονιάτσι και άλλες προσωπικότητες του πολιτισμού του πνεύματος και της πολιτικής. Την ηρεμία και τη γαλήνη του χώρου αυτού θα διαδεχτεί η ζωή και η κίνηση της **φοιτητικής συνοικίας San Lorenzo**. Θα περπατήσουμε στα δρομάκια της που σφύζουν από φοιτητόκοσμο και θα γευματίσουμε στην τρατορία **a piedi pari**, με κλασσική ρωμάνικη κουζίνα.

Μετά το φαγητό θα πάμε για καφέ ή ζεστή σοκολάτα στο μπιζουδάκι σοκολατερία – πρώην εργοστάσιο σοκολάτας **SAID**.

Μετά από όλα αυτά θα κατευθυνθούμε προς το ξενοδοχείο μας για εγκατάσταση και ξεκούραση. Το απόγευμα είναι ελεύθερο για βόλτα και ψώνια στο κέντρο. Θα βρεθούμε ξανά το βράδυ στο ξενοδοχείο (όσοι επιθυμούν) για ποτό με μουσική συνοδεία στο κοντινό **Harrys bar**.

Ημέρα 2η (23/11) : Ρώμη

Το πρωί μετά από ένα καλό πρωινό θα ξεκινήσουμε για μια **περιήγηση στο κέντρο της Ρώμης με τα πόδια**. Θα ξεκινήσουμε από το Πάνθεον. Η πορεία μας θα συνεχίσει με piazza Navona, Campo dei Fiori, Piazza Farnese, Εβραϊκή συνοικία, το νησάκι tiberina για να καταλήξει στο Trastevere, τη συνοικία των καλλιτεχνών. Για φαγητό Θα πάμε στο **Renato al Ghetto** μια παραδοσιακή Ρομανική Εβραϊκή Τρατορία.

Η περιήγηση θα συνοδεύεται από διηγήσεις, πέρασμα από εβραϊκό φούρνο, καφέ ή παγωτό και γνωριμία εκ των έσω της Ρώμης

Αν κάποιος δεν επιθυμεί να ακολουθήσει μπορεί να πάει για ψώνια και να μας βρει αργότερα στο εστιατόριο για φαγητό.

Το μεσημέρι και το απόγευμα ελεύθερο.

Ημέρα 3η (24/11) : Ρώμη

Το πρωί μετά από ένα καλό πρωινό θα ξεκινήσουμε για μια **περιήγηση στο κέντρο της Ρώμης με το πούλμαν**. Θα δούμε τον σταθμό των τρένων Stazione Termini, την Piazza Repubblica, την Santa Maria Maggiore, την Piazza Venezia, το Colosseo, το Circo Massimo, τις Terme di Caracalla, την Pyramide και θα φτάσουμε για μια σύντομη επίσκεψη η **εκκλησία του Ιωβηλαίου** ή του ελεήμονα Θεού Πατέρα (**Chiesa a tre veli**) στην Αλεξανδριανή συνοικία. Σαν τρικάρτη βάρκα με τα τρία πανιά της φουσκωμένα από τον άνεμο η καινούργια αυτή εκκλησία οδηγεί τους πιστούς στην νέα χιλιετηρίδα. Είναι ένα έργο του αμερικανού Αρχιτέκτονα Richard Meier που ολοκληρώθηκε το 2003.

Επόμενος στόχος μας το **Eur**, τη νέα πρωτεύουσα του Μουσολίνι. Αφού περάσουμε με το πούλμαν μας από το τετράγωνο Κολοσσαίο και τα κτίρια σύμβολα της νεοφασιστικής αρχιτεκτονικής - σημερινά υπουργεία, θα βρεθούμε δίπλα ακριβώς στην μοντέρνα αρχιτεκτονική των τεράστιων κτιρίων των πολυεθνικών. Θα καταλήξουμε για μια μικρή βόλτα με τα πόδια στην τεχνητή λιμνούλα που ενώνει τους δύο κόσμους του χθες με το σήμερα.

Επόμενος προορισμός μας η εργατική **συνοικία Testaccio**. Θα επισκεφτούμε την **κεντρική αγορά** της και θα ρίξουμε μια ματιά στο **κέντρο τέχνης Macro** (πρώην σφαγεία της Ρώμης).



Στην διπλανή **συνοικία Garbatella** βρίσκεται ο παράδεισος για τους φανατικούς της γαστρονομίας, το **EATALY**, σε ένα τριώροφο βιομηχανικό κτίριο πρώην σταθμό του Ostiense. Ο πολυχώρος αυτός συγκεντρώνει χασάπικο, τυροκομείο, μανάβικο, ψαράδικο, μικρή ζυθοποιεία, παρασκευαστήριο φρέσκων ζυμαρικών, φούρνο, ζαχαροπλαστείο, παγωτατζίδικο, καφέ, wine bar, βιβλιοπωλείο, γκατζετάδικο με είδη κουζίνας, αίθουσες εκδηλώσεων και σεμιναρίων και όλα τα είδη φαγητού από street food σε παραδοσιακή trattoria, pizzeria, μέχρι και gourmet εστιατόριο. Όπως καταλάβατε αυτός είναι ο ευτυχής προορισμός για εμάς.

Μετά από μία μικρή ξενάγηση θα αφεθούμε ελεύθεροι να κολυμπήσουμε στα βαθιά νερά της ιταλικής γαστρονομίας του ιταλικού design και marketing των προϊόντων τους στα οποία οι γείτονές μας είναι μάστορες. Φυσικά ο καθένας θα διαλέξει το είδος του φαγητού της αρεσκείας

του και του γλυκού εννοείται.

Το πούλμαν μας θα μας περιμένει για να μας περάσει από τον **Κήπο των πορτοκαλιών** (Giardino delle arancie) όπου θα έχουμε μια πανοραμική θέα της Ρώμης από ψηλά και μια μικρή έκπληξη. Στον γυρισμό για το ξενοδοχείο μας θα περάσουμε από την πλατεία **Bocca della verita**, τον ρωμαϊκό αυτόν ανιχνευτή ψεύδους και θα αφήσουμε εκεί όποιον θέλει να συνεχίσει τη βόλτα του για ψώνια στο κέντρο της πόλης.

Το απόγευμα και το βράδυ ελεύθερο.

Ημέρα 4η (25/11) : Ρώμη

Η σημερινή μέρα θα ξεκινήσει με μια σύντομη επίσκεψη με το πούλμαν μας στην αριστοκρατική **συνοικία Coppede** της βόρειας Ρώμης, μια συνοικία σε στυλ Liberty, που αξίζει τον κόπο να δούμε. Είναι σχεδιασμένη από τον αρχιτέκτονα γλύπτη Gino Coppede. - για το φωτογραφικό άλμπουμ μας. Ακολουθεί η γνωριμία εκ του σύνεγγυς με τον πνεύμονα της Ρώμης την περίφημη **Villa Borghese**, την οποία θα περιηγηθούμε με τα πόδια. Στο πάρκο θα επισκεφθούμε και το Μουσείο του σημαντικού Ιταλού γλύπτη **Pietro Canonica**.



Οι κακές γλώσσες λένε ότι η Ρώμη είναι μεν ένας απέραντος αρχαιολογικός χώρος, αλλά δεν έχει ένα αξιόλογο **Μουσείο Μοντέρνας τέχνης**. Τώρα υπάρχει όμως το **MAXXI**. Ο ναός της σύγχρονης τέχνης στο Μουσείο - αρχιτεκτόνημα της **Zaha Hadid**. Θα χαθούμε στα σπλάχνα του όσες ώρες χρειαζόμαστε για να απολαύσουμε τις πολλές διαφορετικές εκθέσεις του. Ακολουθεί **βόλτα στο κέντρο με τα πόδια**, αφού πάρουμε το τραμ μέχρι την Piazza Del Popolo. **Στην** πορεία μπορούμε να τσιμπήσουμε πρόχειρα street food - τираμισού, πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιάρικα ή πορκέτα ή πανίνι. (Piazza di Spagna, Café Greco, Via del Corso, Fontana di Trevi. Επιστροφή στο ξενοδοχείο για μικρή ξεκούραση. Το απόγευμα θα πάμε για φαγητό στο αριστοκρατικό εστιατόριο **Piccolo Mondo** πολύ κοντά στο ξενοδοχείο μας. Το βράδυ ελεύθερο.

Ημέρα 5η (26/11) : Ρώμη – Αθήνα

Την τελευταία μέρα μας, αποχαιρετούμε τη Ρώμη από το πρωί και πάμε εκδρομή στα **Castelli Romani**. Και πρώτα από όλα στο **Frascati**, την καρδιά των ομώνυμων οίνων του Λάτσιο. Μας περιμένει περιπλάνηση με τα πόδια στα στενά δρομάκια του, επίσκεψη σε παραδοσιακό φούρνο και καφεδάκι με θέα τον κάμπο.

Επόμενος σταθμός μας το **Castel Gandolfo** στο οποίο βρίσκεται και η θερινή κατοικία του Πάπα πάνω στη **λίμνη Albano**. Μετά από μια βολτίτσα με τα πόδια στο κέντρο του οικισμού θα κατευθυνθούμε στο **αριστοκρατικό εστιατόριο Pagnarelli** (από το 1882). Θα επισκεφτούμε την υπόγεια ηφαιστιογενή κάβα του, με την τεράστια συλλογή αντικειμένων και εργαλείων που έχουν σχέση με την αμπελουργία την οινοποίηση κρασιού, απόσταξη γκράπας, αλλά και αίθουσες γευσιγνωσίας. Κατόπιν στον χώρο του εστιατορίου θα δοκιμάσουμε ένα τοπικό χορτοφαγικό μενού με κρασί της περιοχής απολαμβάνοντας την υπέροχη θέα στη λίμνη.

Μετά το μοναδική αυτή επίσκεψη και γεύμα αποχαιρετούμε το Λάτσιο και τη Ρώμη και επιστρέφουμε στο αεροδρόμιο Λεονάρντο Ντα Βίντσι για την τελική πτήση μας προς Αθήνα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ροή του προγράμματος ενδέχεται να διαφοροποιηθεί χωρίς να παραλείπεται κάτι.

ΠΤΗΣΕΙΣ



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ	ΔΙΑΔΡΟΜΗ	ΩΡΑ ΑΝΑΧΩΡΗΣΗΣ	ΩΡΑ ΑΦΙΞΗΣ
22/11	Αθήνα – Ρώμη	08.35	09.40
26/11	Ρώμη – Αθήνα	18.30	21.30

ΤΙΜΕΣ

Ταξίδι	Αναχώρηση Διατροφή	Ξενοδοχεία	2κλ	1κλ	Φόροι	Παρατηρήσεις
Εναλλακτική Ρώμη 5 μέρες	22/11 πρωινό	Eliseo 4* ή παρόμοιο	960	+220	+290	Περιλαμβάνονται check points λεωφορείων, δημοτικοί φόροι ξενοδοχείων

Το **COSMORAMA** σας προσφέρει:

- Πτήσεις με Aegean Airlines Αθήνα Ρώμη Αθήνα (οικονομική θέση)
- Διαμονή σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 4*
- Πρωινό καθημερινά
- Μεταφορές, εκδρομές, ξεναγήσεις όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Γαστρονομικές και πολιτισμικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό
- Δραστηριότητες όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- **Cinecitta: Είσοδος στο χώρο και την μόνιμη έκθεση + ξενάγηση στα σκηνικά και τα στούντιο**
- Ασφάλεια αστικής ευθύνης/Φ.Π.Α.
- Αρχηγό Αποστολής

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- × Είσοδοι ως ακολούθως:
Maxxi: 12€ είσοδος στο μουσείο (8 εκθέσεις)
- × Γεύματα ως ακολούθως:
1η μέρα: Trattoria a piedi pari (30- 32€) – μεσημέρι
Προαιρετική έξοδος για φαγητό ή ποτό με μουσική στο **Harrys Bar** – βράδυ
2η μέρα: Renato al Ghetto (Εβραϊκή κουζίνα) (35-40€) – μεσημέρι
3η μέρα: Eataly (κατ' επιλογή μεταξύ των πολλών επιλογών 15-50€) – μεσημέρι
4η μέρα: Street food (πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιαράκια ή πορκέτα ή πανίνι) (κατ' επιλογή 10-15€) – μεσημέρι
Piccolo Mondo (Ristorante Romano) (35-45€) – απόγευμα
5η μέρα: Ristorante Pagnarelli (Gourmet Ristorante dei Castelli Romani) (50€) - μεσημέρι
- × Ότι δεν αναφέρεται ρητά στα προσφερόμενα ή αναγράφεται ως προαιρετικό/προτεινόμενο

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

- Απαραίτητο το διαβατήριό σας ή ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΝΕΟΥ ΤΥΠΟΥ.



MENΟΥ

“Osteria a piedi pari”

**Η κλασική οστερία Ρωμανικής κουζίνας στη
φοιτητική συνοικία Σαν Λορέντσο**

(Κυριακή μεσημέρι 22.11)



Θα δοκιμάσουμε

Ορεκτικά : *antipasto misto*

Proschuto crudo, carciofino, salame , mozzarella di Bufala

Σαλάτα

Puntarelle - πουνταρέλλες

Cicoria ripassata - ραδίκι σωταρισμένο

Πρώτο πιάτο

Spaghetti all' amatriciana

Spaghetti Carbonara

Δεύτερο πιάτο:

Saltibocca alla Romana (λεπτές μοσχαρίσιες φέτες με προσούτο, κίτρινο τυρί και φασκόμηλο)

Stracetti alla rughetta (ψιλοκομμένες μοσχαρίσιες φέτες με ρόκα)

Coda alla vaccinara (ουρά βοδινή στο φούρνο με ντομάτα, κουκουνάρι και σταφίδες)

Κρασί χύμα λευκό από το Λάτσιο

Τιμή 30 – 32€

“Renato al Ghetto”

Εβραϊκή κουζίνα στην καρδιά του Γκέτο της Ρώμης

(Δευτέρα μεσημέρι 23.11)



Πρόταση μενού

Ορεκτικό Εβραϊκό της Ρώμης (κολοκυθάκια, ντοματίνια, τάρτα με αντσούγιες και αντίδια)
Antipasto Giudaico Romanesco (Concia di zucchine, pomodoro a mezzi, tortino d'aliciotti con indivia)

Παραδοσιακά τηγανητά (παστός μπακαλιάρος, Κολοκυθανθοί γεμιστοί, αγκινάρα α λα τζουντία)

Fritto della Tradizione (Baccalà pastellato, Fiore di zucca ripieno, Carciofo alla Giudìa)

Πράσινη Σαλάτα εποχής
Verdura di stagione

Μπακαλιάρος α λα Ρομάνα
Baccalà alla Romana

Παπαρδέλες με μανιτάρια, αποξηραμένο κρέας Κόσερ και ταρτούφο
Pappardella con funghi, carne secca e tartufo

Πορκέτα από μοσχάρι και ραδίκια τσιγαρισμένα
Porchetta di Vitella e Cicoria Ripassata

Κρασί λευκό από το Λάτσιο

Τιμή 35 – 40€

“EATALY”
Πολυκατάστημα Ιταλικής Γαστρονομίας
στη συνοικία Οστιένσε

(Τρίτη μεσημέρι 24.11)



Φαγητό ελεύθερης επιλογής σε ένα από τα διαφορετικά του εστιατόρια

“Piccolo Mondo”
Από το 1954 φιλοξένησε τον Φελίνι και όλους
τους στάρ της εποχής της Dolce vita σε μια
πάροδο της Via Veneto

(Τετάρτη μεσημέρι 25.11)



A la carte τιμή 35 – 45€

“Ristorante Pagnanelli”
Από το 1882 με γνώση και προσοχή στη
λεπτομέρεια αλλά και υπέροχη θέα στη λίμνη,
στο Castel Gandolfo

(Πέμπτη μεσημέρι 26.11)



Μενού χορτοφαγικό

**Ένα μενού που δημιουργήθηκε για να αναδείξει και να προστατεύσει
την κληρονομιά των αυτοφυών βοτάνων της επικράτειας.**

Ορεκτικά

Ραδίκια τηγανητά με αφρώδες μέλι

Ταρτίνα με βότανα

Κροστίни με ραντίτσιο

Γκοργκοντσόλα και αχλάδια

Πουρές πατάτας κολοκυθιού και τρούφας

Κατσικίσιο τυρί με καρύδια

Στρούντελ πικραλίδας

Ζυμαρικά

**Φετουτσίνε με πικραλίδα, με βουβαλίσια καπνιστή μοτσαρέλα, κουκουνάρι και
κολοκύθια**

Ραβιόλι με ρικότα, χορταρικό μποράτσε, και σάλτσα από φιστίκι και γκράνα

Κρασί : ‘Amfiteatro’(Merlot) από το Monteporzio

Γευσιγνωσία γλυκών

Μιλφέιγ κρέμας, τάρτα ρικότας σπιτικής μαρμελάδας και αφρό λεμονιού

Επιλογή από καφέ Arabica

Τιμή 50€

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 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
CREDIA BANK	180827170	GR82 0160 0650 0000 0018 0827 170



ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ COSMORAMA

Τα ταξίδια μας συνοδεύουν οι πιο έμπειροι αρχηγοί της ελληνικής αγοράς, με βαθιά γνώση των προορισμών και αγάπη για τον ταξιδιώτη. Ωστόσο, σε κάποιες περιπτώσεις ο αρχηγός σας μπορεί να σας περιμένει στον προορισμό λόγω των επαναλαμβανόμενων αναχωρήσεων των ταξιδιών μας.

Ο ενημερωτικός Ταξιδιωτικός Φάκελος των ταξιδιών μας με πληροφορίες πτήσεων, ξενοδοχείων, ακριβείς καιρικές συνθήκες και άλλες πρακτικές πληροφορίες όπως ρουχισμός, ρεύμα, συνάλλαγμα, ειδικός εξοπλισμός κ.λπ. ετοιμάζεται το αργότερο μία εβδομάδα πριν την αναχώρηση και αποστέλλεται ηλεκτρονικά στους ταξιδιώτες μας. Ο Ταξιδιωτικός Σύμβουλος που σας εξυπηρετεί θα είναι στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία χρειαστείτε. Τον φάκελό σας με τυπωμένες όλες τις πληροφορίες θα τον παραλάβετε στο αεροδρόμιο από τον αντιπρόσωπό μας ή τον αρχηγό σας.

Οι αεροπορικές θέσεις των ταξιδιών μας είναι ομαδικές κρατήσεις που προπληρώνονται και κλείνονται πολλούς μήνες πριν από την αναχώρηση του ταξιδιού έτσι ώστε να εξασφαλίζουμε την καλύτερη δυνατή τιμή για το ταξίδι σας. Ωστόσο σε τέτοιου τύπου ομαδικές κρατήσεις, η έκδοση των εισιτηρίων γίνεται 1-2 μέρες πριν από την αναχώρηση και οι επιθυμίες για συγκεκριμένη θέση (διάδρομος, παράθυρο κ.λπ.) μεταφέρονται με ειδικό σήμα στις εκάστοτε αεροπορικές εταιρίες χωρίς αυτό όμως να είναι δεσμευτικό. Έτσι, παρά το γεγονός ότι εμείς μεταφέρουμε την επιθυμία στην αεροπορική εταιρία, δεν είναι βέβαιο ότι αυτή θα πραγματοποιηθεί. Σε ομαδικά εισιτήρια οι περισσότερες εταιρίες δεν επιτρέπουν την προεπιλογή θέσης ενώ χρεώνουν επιβαρύνσεις ανάλογα με την διαδρομή και ανάλογα με την πληρότητα του αεροσκάφους.

Σε κάθε Ομαδικό Ταξίδι προσφέρουμε ΔΩΡΕΑΝ σε όλους τους ταξιδιώτες μας Ατομική Ταξιδιωτική Ασφάλεια με συγκεκριμένες παροχές και κάλυψη σε συγκεκριμένες περιπτώσεις. Το COSMORAMA αναλαμβάνει να πληρώσει για εσάς το κόστος του ασφάλιστρου, ωστόσο οι όροι, η διαδικασία, τα απαιτούμενα δικαιολογητικά κ.λπ. καθορίζονται από την ίδια την ασφαλιστική εταιρία. Σε κάθε περίπτωση οποιαδήποτε έξοδα καλύπτονται από τον ίδιο τον ταξιδιώτη και οι σχετικές αποδείξεις, γνωματεύσεις κ.λπ. (πρέπει να είναι στα αγγλικά) αποστέλλονται στην ασφαλιστική εταιρία με την επιστροφή του ταξιδιώτη στην Ελλάδα.

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε **COSMORAMA**...

...γιατί για μας το ταξίδι είναι η τέχνη της μετουσίωσης του ονείρου σε πραγματικότητα!

Δέκα λόγοι θα σας πείσουν:

❖ **ΞΕΚΑΘΑΡΕΣ ΤΙΜΕΣ**

Σεβόμενοι απολύτως τον ταξιδιώτη, ανακοινώνουμε γραπτώς και με σαφήνεια την τιμή του ταξιδιού. Σύμφωνα με την ελληνική και κοινοτική νομοθεσία δημοσιεύουμε το κόστος για επιπλέον έξοδα για βίζες και φόρους αεροδρομίων πληρωτέα στην Ελλάδα. Τα ταξίδια μας δεν έχουν κρυφές χρεώσεις. Ο ταξιδιώτης ενημερώνεται από την αρχή για την τελική αξία του ταξιδιού του. Η σωστή ενημέρωση είναι για εμάς δείγμα σοβαρότητας και σεβασμού προς τον πελάτη.

❖ **ΞΕΚΑΘΑΡΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Τα αναλυτικά μας προγράμματα είναι πλήρη και λεπτομερή. Όσοι ταξιδεύουν μαζί μας γνωρίζουν πολύ καλά ότι τιμούμε την επιλογή των ταξιδιωτών, προσφέροντας τα πληρέστερα και πιο καλο-σχεδιασμένα ταξίδια. Οι ξεναγήσεις μας είναι μελετημένες, οι τοπικοί ξεναγοί άρτια καταρτισμένοι και οι υπηρεσίες των τοπικών μας αντιπροσώπων υψηλότεων απαιτήσεων.

❖ **ΤΑ ΧΡΗΜΑΤΑ ΣΑΣ ΕΧΟΥΝ ΑΞΙΑ**

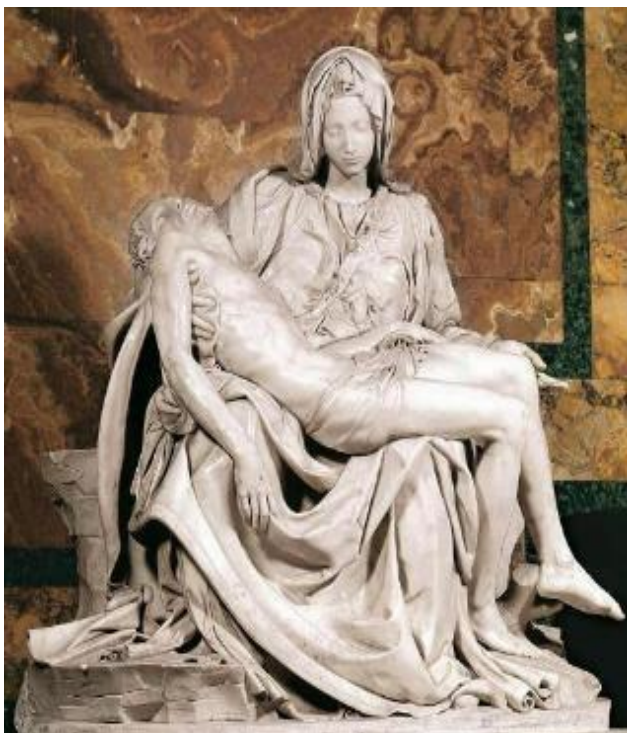
Σχεδιάζοντας τα ταξίδια, βασική μας αρχή είναι να φτιάξουμε το καλύτερο πρόγραμμα στη σωστή τιμή. Σεβόμαστε τα χρήματά σας και θέλουμε να απολαύσετε το ταξίδι μέχρι και το τελευταίο σεντς. Τα ταξίδια μας αξίζουν τα λεφτά τους.

❖ **ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΞΟΦΛΗΣΗΣ ΣΕ ΑΤΟΚΕΣ ΔΟΣΕΙΣ**

Επιπλέον των άλλων οικονομικών προνομίων όπως εκπτωτικό κουπόνι, δωρεάν ξεναγήσεις στα Μουσεία της Ελλάδος, το COSMORAMA σας προσφέρει τη δυνατότητα εξόφλησης του ταξιδιού σας μέχρι και σε 12 ΑΤΟΚΕΣ ΔΟΣΕΙΣ με την πιστωτική σας κάρτα. Ρωτήστε τους συμβούλους ταξιδιών μας.

❖ **ΒΑΘΙΑ ΓΝΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΟΡΙΣΜΩΝ**

Η ομάδα μας, με πάνω από 30 χρόνια εμπειρία στο ταξίδι, είναι σίγουρα η πιο έμπειρη και η πιο πολυταξιδεμένη ομάδα όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και



σε παγκόσμιο επίπεδο. Ναι, έχουμε ταξιδέψει προσωπικά σε ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΩΡΕΣ που προτείνουμε ταξίδια. Αυτή η εμπειρία είναι που κάνει τα ταξίδια μας ξεχωριστά και δίνει τη σιγουριά στους ταξιδιώτες ότι αγοράζουν το ΚΑΛΥΤΕΡΟ.

❖ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ

Κάθε χρόνο υλοποιούμε ταξίδια που γίνονται αντικείμενο θαυμασμού ακόμα και από συναδέλφους μεγάλων ταξιδιωτικών οργανισμών στο εξωτερικό. Δεν είναι τυχαίο που το 2013 το COSMORAMA διακρίθηκε ως το καλύτερο Ταξιδιωτικό Γραφείο στην Ελλάδα στον τομέα των “Cultural Tours” από τον ASTA (American Society of Travel Agents).

❖ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΜΕΡΑΚΙ

Για μας το ταξίδι είναι μέρος της ζωής μας. Στο κάθε μας ταξίδι αφιερώνουμε πολύ χρόνο, προσωπική φροντίδα και μεράκι για να μπορέσουμε να ικανοποιήσουμε όλες σας τις προσδοκίες. Και φυσικά όλα τα στελέχη μας συνοδεύουν ταξίδια στο εξωτερικό. Το να ταξιδεύουμε μαζί σας είναι τιμή μας. Εκεί λοιπόν μας βρίσκετε πάντα δίπλα σας.

❖ ΔΩΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΜΙΑ

Σε συνεργασία με το μεγαλύτερο ταξιδιωτικό βιβλιοπωλείο της Ελλάδας, σας προσφέρουμε εκπώσεις και δωρεάν βιβλία. Επιπλέον το COSMORAMA προσφέρει στους ταξιδιώτες του εντελώς ΔΩΡΕΑΝ ξεναγήσεις στα Μουσεία της Ελλάδας από Διπλωματούχο Ξεναγό.

❖ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΘΗΡΟΥΜΕ ΟΛΑ ΟΣΑ ΣΑΣ ΥΠΟΣΧΟΜΑΣΤΕ

Συμμετέχοντας σε ένα ταξίδι COSMORAMA έχετε τη σιγουριά που σας παρέχει μια Μεγάλη, Σοβαρή, Ποιοτική και Φερέγγυα Ταξιδιωτική εταιρία με πολυετή εμπειρία στον ταξιδιωτικό χώρο.

❖ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΥΛΙΚΟ ΓΙΑ ΟΛΑ ΜΑΣ ΤΑ ΤΑΞΙΔΙΑ

Δίνουμε πληροφοριακό υλικό με χρήσιμα ιστορικά και πολιτιστικά στοιχεία για κάθε χώρα, ανεξάρτητα από τη διάρκεια του ταξιδιού.





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.