



Πόρος, Μέθανα με το φεστιβάλ Λαλέρι & Τροιζήνα, Αργολίδα – 3 ημέρες

Αναχώρηση: 20 Νοεμβρίου 2026, 3 ημέρες / 2 νύχτες

Ένα καινούργιο γαστρονομικό φεστιβάλ γεννήθηκε πέρυσι στον Πόρο και τα Μέθανα για να τιμήσει τα τρία κατεξοχήν προϊόντα που καθορίζουν την περιοχή – το λάδι το λεμόνι, και τη ρίγανη (λα λε ρι). Εμείς που ανακαλύπτουμε τους μικρούς θησαυρούς του κάθε τόπου και εσείς οι τολμηροί πιονιέροι που ακολουθείτε, δεν θα μπορούσαμε να λείψουμε. Θα το πλαισιώσουμε σε μια τριήμερη εκδρομή στα μέσα του φθινοπώρου με τα καλύτερα, αυτά που δεν βλέπουν οι άλλοι ούτε καν οι παραθεριστές της περιοχής γιατί η Ελλάδα πάντα μας εκπλήσσει. Ο 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 Κάλφονγλου (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 στόχο τα γαστρονομικά ταξίδια να γίνουν γνωστά στο ευρύτερο ταξιδιωτικό κοινό. Στα γαστρονομικά ταξίδια με επιπλέον Οινικό Touch, συμμετέχει η συνεργάτης μας Ελευθερία Μαρτίνου, Τεχνολόγος τροφίμων και ποτών με εξειδίκευση στα κρασιά και αναγνωρισμένες οινικές πιστοποιήσεις. Έχει εργαστεί σε 2 οινοποιεία αποκτώντας εμπειρία στην οινοποίηση και στις οινογνωσίες, ενώ παράλληλα έχει δραστηριοποιηθεί στον χώρο της εστίασης σε wine bar και εστιατόρια αναλαμβάνοντας ρόλους παρουσίασης και ανάλυσης κρασιών. Τα τελευταία δύο χρόνια έχει ενεργό ρόλο ως αρχηγός ομάδων με ουσιαστική εμπειρία στον συντονισμό και την διοργάνωση γαστρονομικών και οινικών δραστηριοτήτων.

Πρόγραμμα εκδρομής

Ημερομηνίες αναχώρησης: 20 Νοεμβρίου 2026

1η μέρα: Αθήνα – Αρχαία Τροιζήνα – Γαλατάς – Πόρος

Αναχώρηση νωρίς το πρωί από το κέντρο της Αθήνας. Μετά από μία στάση για καφέ, φτάνουμε στον πρώτο μας προορισμό που δεν είναι άλλος από την αρχαία Τροιζήνα, την πατρίδα του μυθολογικού ήρωα Θησέα, για μια μικρή περιήγηση. Θα μας υποδεχτεί και θα μας ξεναγήσει ένα νέο παιδί ο Παναγιώτης Μανέτας που ζει και δραστηριοποιείται στην περιοχή. Μια ακόμα δρασκελιά και να που φτάσαμε στον Γαλατά.

Εκεί μας περιμένει η πρώτη εκδήλωση του Φεστιβάλ Λαλέρι, η Γευσιγνωσία Ελαιόλαδου και Chocolate pairing στο Κτήμα Τομπάζη (Ελιά και Ιστορία).

Αφού προηγηθεί η επίσημη υποδοχή με τα σχετικά κεράσματα; θα μας ξεναγήσει στο κτήμα και στο παλαιό ελαιοτριβείο ο ιδιοκτήτης κ. Αριστοτέλης Παναγιώταρος και μεταξύ των άλλων θα μας μιλήσει για το πρώτο ελληνικό ελαιόλαδο που κέρδισε βραβείο σε διεθνή διαγωνισμό στην Γαλλία.

Μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία!

Ακολουθεί η επίσκεψη στο διπλανό Κτήμα Οδύσσεια για ένα διαδραστικό μάθημα Μαγειρικής από την σπουδαία μαγείρισσα και ψυχή της Ομάδας που διοργανώνει το φεστιβάλ, κ. Κατερίνας Σακελλίου. Το θέμα είναι ψάρια που μπορεί να μην ήταν παραδοσιακά μέρος της ελληνικής κουζίνας, αλλά έχουν πλέον βρει τον δρόμο τους στις θάλασσές μας λόγω της κλιματικής αλλαγής.

Θα μας πληροφορήσει και σχετικά ο κ.Τάσος Λαδάς της WWF.

Οι διοργανωτές πιστεύουν ότι η κατανάλωση αυτών των ειδών αποτελεί μια οικολογική επιλογή και η ενσωμάτωσή τους στη διατροφή μας, συμβάλλει στην ισορροπία των τοπικών οικοσυστημάτων, ενώ παράλληλα αποκαλύπτει νέες, ενδιαφέρουσες γεύσεις.

Θα εξερευνήσουμε μαζί λοιπόν πώς η γαστρονομία μπορεί να γίνει εργαλείο προσαρμογής και περιβαλλοντικής συνείδησης, με πιάτα που αποδεικνύουν ότι το "νέο" μπορεί να είναι τόσο νόστιμο.

Μετά τις εκδηλώσεις της πρώτης μέρας του Φεστιβάλ θα περάσουμε με το Φέρυ της γραμμής στον Πόρο αντικρίζοντας το μοναδικό σκηνικό, του νησιού με τα νεοκλασικά του, τους λόφους του και το ρολόι να



δεσπόζει. Θα καταλήξουμε για ξεκούραση στα μικρά κουκλίστικα Odyssey's apartments στο Ασκέλι. Αργά το απόγευμα θα κατέβουμε για μια πρώτη γνωριμία με τον Πόρο με πέρασμα από το Ζαχαροπλαστείο Γλύκισμα να δοκιμάσουμε τα σιροπιαστά του και το εργαστήρι υφαντικής Εργάνη όπου οι κυρίες θα έχουν μια μικρή επίδειξη υφαντικής με δασκάλα την κα Ελένη Παύλου και όπου μπορούν να ψωνίσουν και το κάτι τι τους.

Η πολύ πλούσια ημέρα μας θα κλείσει με ένα gourmet Δείπνο Μεσογειακής Κουζίνας στο εστιατόριο Primasera με την ψαροκατάσταση του κ. Τάσου Παγώνη.

Το μαλακό στρώμα και μαξιλάρι μας, μας περιμένουν για τα περαιτέρω.

2η μέρα: Πόρος – Μέθανα

Η δεύτερη μέρα μας ξεκινάει με μια εξερεύνηση – έναν μικρό γύρο του νησιού με το πούλμαν μέσα σε μια μαγευτική φύση και με ενδιάμεσες μικρές στάσεις στο Μοναστήρι της Ζωοδόχου Πηγής και τα ερείπια του Ναού του Ποσειδώνα με πανοραμική θέα των κόλπων του νησιού.

Κι ακόμα περνάμε από τον πρώην Ναύσταθμο και την ομορφότερη παραλία του νησιού με τα πράσινα νερά, το λιμανάκι της Αγάπης.

Αφού διασχίσουμε με το φέρι στο στενό προς Γαλατά, συνεχίζουμε το ταξίδι μας για τον δεύτερο προορισμό μας, τα Μέθανα.

Πρώτα θα επισκεφτούμε την δυτική πλευρά του νησιού για την πρώτη εκδήλωση της ημέρας του Φεστιβάλ Λαλέρι. Είναι η 'Μαζεύοντας ρίγανη στην Ακρόπολη Παλιόκαστρου Μεθάνων'. Εκεί θα ξεκινήσουμε έναν περίπατο με οδηγό τον κ. Ηλία Ρίζο, εξερευνώντας το πώς η ρίγανη, ένα απλό αρωματικό φυτό, έχει καθορίσει την περιοχή από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Θα συνεχίσουμε με την επόμενη εκδήλωση 'Δοκιμάζοντας ρίγανη στο καφενείο Παλιόχωρα': όπου μετά την περιήγηση θα έχουμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε αφέψημα ρίγανης και έναν παραδοσιακό μεζέ με ρίγανη. Μετά την γευσιγνωσία θα κατευθυνθούμε με το πούλμαν μας προς την παραλία Παλαιοκάστρου για ένα χωριάτικο «μιαμ» γεύμα που θα ζήλευε και η καλύτερη ψαροταβέρνα της Αθήνας, στην Μαριορή.

Μετά το φαγητό, καφές στο λιμανάκι Βαθύ, το ησυχαστήριο των μικρών σκαφών, αγναντεύοντας τα ήρεμα νερά του.

Αργότερα το απόγευμα, θα πάμε στην χώρα, με τα θερμά ιαματικά λουτρά που τις δεκαετίες του '60 και '70 έσφυζαν από κόσμο καθιστώντας τα Μέθανα μια κοσμοπολίτικη λουτρόπολη η οποία είχε ακόμα και Καζίνο. Στην βόλτα μας θα μάθουμε τα πάντα για τις ένδοξες μέρες του παρελθόντος αλλά και για το σήμερα του τόπου.

Τελευταίος σταθμός της ημέρας το Πανηγύρι με το "Γίδι των Μεθάνων" όπου σε συνεργασία με τον ομώνυμο σύλλογο, έχει οργανωθεί μια μεγάλη γιορτή προς τιμή των τριών προϊόντων που καθορίζουν την περιοχή: το λεμόνι, το λάδι και τη ρίγανη.

Θα υπάρχει μουσική, χορός, παρουσιάσεις μαγειρικής από ειδικούς καλεσμένους της γαστρονομίας, καθώς και η δυνατότητα δοκιμής και αγοράς τοπικών προϊόντων από ντόπιους παραγωγούς. Παράλληλα, θα σηματοδοτοδοθεί η έναρξη του αναγνωρισμένου αθλητικού γεγονότος "Το Γίδι των Μεθάνων" δίνοντας στους επισκέπτες την ευκαιρία να συνδυάσουν την άσκηση με τις γεύσεις και τα αρώματα της περιοχής αλλά και πάντα πάρτι δωρεάν για τους αθλητές.

Τέλος θα υπάρχει έκθεση φωτογραφίας ντόπιου φωτογράφου. Η επιστροφή μας στον Πόρο θα ολοκληρώσει την σημερινή μας εξόρμηση. Το βράδυ μπορούμε να απολαύσουμε το τελευταίο ποτό στο ξενοδοχείο μας.



3η μέρα: Πόρος – Λεμονοδάσος – Ερμιόνη – Δίδυμα – Ηλιόκαστρο – Αθήνα

Ξεκινάμε την τρίτη μέρα μας με μια βόλτα με τα πόδια στο κέντρο της πόλης. Θα χωθούμε στα στενά γραφικά δρομάκια του οικισμού, θα δούμε την Μητρόπολη του Αγίου Γεωργίου με τις αγιογραφίες του Παρθένη και τις βαρκούλες στο στενό δίαυλο με την Γαλατά απέναντι από την περατζάδα της παραλίας. Μαζί μας θα είναι ο κος Βαγγέλης Παπαθυμιόπουλος ευαισθητοποιημένος κάτοικος, που θα υπογραμμίζει τις ομορφιές της πόλης του.

Αμέσως μετά θα περάσουμε στον Γαλατά με βάρκα αφήνοντας πίσω μας τον όμορφο Πόρο με την πιο ρομαντική διάθεση.

Εκεί θα συνεχίσουμε με τις τελευταίες εκδηλώσεις του Φεστιβάλ με τίτλο Στα μονοπάτια του Λεμονοδάσους: Είναι μια περιήγηση που ξεκινά στην ταβέρνα της Φωτεινής, στις Αλυκές, με κέρασμα λεμονάδας και συνεχίζεται με εξερεύνηση των μονοπατιών του Λεμονοδάσους. Στο δρόμο θα συζητήσουμε τα προβλήματα που αντιμετωπίζει σήμερα, θα δούμε τα παλιά συστήματα ποτίσματος και θα ακούσουμε ιστορίες για τα “χρυσόδεντρα”, όπως τα αποκαλούσαν οι παλιοί. Σκοπός είναι η καταγραφή της μνήμης και η κατάθεση νέων ιδεών για τη διατήρηση αυτού του μοναδικού τοπίου. Θα τελειώσουμε με Γευσιγνωσία γλυκών με λεμόνι στον Άγιο Σεραφείμ.

Η Ερμιόνη θα είναι ο επόμενος στόχος μας για μια σύντομη βόλτα στο όμορφο αυτό λιμανάκι της Πελοποννήσου με τα κτήματα με τις πανέμορφες ροδιές.

Η επόμενη ατραξιόν είναι ένα φυσικό φαινόμενο που θα μας αφήσει έκθαμβους. Είναι οι Δίδυμες τρύπες κοντά στο χωριό Δίδυμα που μοιάζουν να τις άνοιξαν στην γη μετεωρίτες αλλά μάλλον είναι προϊόντα κατάρρευσης της οροφής υπόγειων σπηλιών από την διάβρωση των υδάτων. Στον κατάφυτο μικρότερο κρατήρα και στα πλευρικά τοιχώματα του θα δούμε δύο μικρά εκκλησάκια: του Άη Γιώργη και της Μεταμόρφωσης.

Η μεγάλη έκπληξη μας περιμένει όμως στο ορεινό χωριό Ηλιόκαστρο όπου μια Γαλλίδα ερωτική μετανάστρια, μαγειρεύει ‘θείκά’ στο εστιατόριο Maryvonne. Φυσικά εμείς θα είμαστε εκεί για να απολαύσουμε την ελληνογαλλική συμμαχία, αλλά και την γέννηση του Beaujolais Nouveau του κρασιού σύμβολου της Γαλλίας με πλούσιο μπουφέ και χορό. Μετά το φαγητό θα πάρουμε τον δρόμο της επιστροφής για την Αθήνα.

Σημειώσεις ταξιδιού

- Για τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της ζώνης Σένγκεν χρειάζεται νέου τύπου ταυτότητα ή διαβατήριο σε ισχύ.
- 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 δωρεάν σε όλους τους ταξιδιώτες μας Ατομική Ταξιδιωτική Ασφάλεια με συγκεκριμένες παροχές και κάλυψη σε συγκεκριμένες περιπτώσεις. 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
- Επιβάρυνση εσωτερικών πτήσεων με Aegean από/προς Θεσσαλονίκη: κατόπιν ζήτησης εφόσον δεν αναγράφεται στο πρόγραμμα
- Αν οι προτεινόμενες ημερομηνίες, η διάρκεια ή το πρόγραμμα του ταξιδιού δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες σας, επικοινωνήστε μαζί μας και οι έμπειροι συνεργάτες μας θα σας βοηθήσουν να φτιάξετε μαζί το ταξίδι που ονειρεύεστε
- 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 του ταξιδιού παρουσιάζεται όσο είναι δυνατόν η ποικιλία και η διαφορετικότητα της τοπικής κουζίνας χωρίς τα μενού να επικαλύπτουν το ένα το άλλο
- Τα γεύματα είναι υποχρεωτικά και εξοφλούνται στον αρχηγό
- Ελάχιστη συμμετοχή για την πραγματοποίηση του ταξιδιού 15 άτομα

Τιμοκατάλογος

Αναχώρηση	Τελική τιμή	Παιδί	Μονόκλινο
20/11/2026	360 € / άτομο	Ίδια	—



ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Διαμονή: Δύο (2) διανυκτερεύσεις σε πολυτελή δωμάτια (Odyssey apartments)
- Γεύματα: Πλούσιο σπιτικό πρωινό
- Μεταφορές: Με πούλμαν
- Άλλο: Τα εισιτήρια του φέρυ Γαλατά – Πόρο – Γαλατά
- Ξεναγήσεις και εκδρομές: Ξεναγήσεις από τοπικούς ξεναγούς. Όλες τις εκδηλώσεις του Φεστιβάλ Λαλέρι
- Αντιπρόσωπο/Συνοδό
- Δωρεάν ταξιδιωτική ασφάλεια με καλύψεις και για Covid-19

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- Γεύματα: Τρία (3) επιλεγμένα γεύματα υποχρεωτικά που προτείνονται όμως σε ειδικές τιμές
- Ό,τι δεν αναγράφεται στα περιλαμβανόμενα ή αναφέρεται ως προαιρετικό/προτεινόμενο
- Τέλος διανυκτέρευσης

Γενικές Πληροφορίες

Πρόγραμμα & Επισκέψεις Η σειρά των επισκέψεων μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς καμία παράλειψη. Οι δραστηριότητες και οι επισκέψιμοι χώροι ενδέχεται να αλλάξουν λόγω καιρικών συνθηκών ή ανωτέρας βίας.

Τιμές & Διαμονή Η παιδική τιμή ισχύει για παιδιά έως 12 ετών που διαμένουν σε δωμάτιο με δύο ενήλικες.

Ταξιδιωτικά Έγγραφα Για ταξίδια εντός Ευρώπης απαιτείται ταυτότητα με λατινικούς χαρακτήρες, εκδοθείσα την τελευταία 15ετία και σε καλή κατάσταση. Για ταξίδια εκτός Ευρώπης απαιτείται διαβατήριο με ισχύ τουλάχιστον έξι μηνών από την ημερομηνία εξόδου.

Κράτηση & διαθεσιμότητα Οι ημερομηνίες, οι τιμές και τα ξενοδοχεία του προγράμματος ισχύουν με επιφύλαξη διαθεσιμότητας και επιβεβαιώνονται από το γραφείο μας πριν από κάθε κράτηση. Για κράτηση, τρόπους πληρωμής και οριστικοποίηση επικοινωνήστε μαζί μας στο 27420 20555 ή στο lias.travel@gmail.com.

Ευχόμαστε να ζήσετε μια Μοναδική Ταξιδιωτική Εμπειρία!

