

Εναλλακτική Ρώμη του Ονείρου και της Dolce Vita

5 ΗΜΕΡΕΣ

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ

18/11

ΔΩΡΕΑΝ
ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΗ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ
με καλύψεις και για
COVID-19



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 σε κεντρικό ξενοδοχείο 4*, Eliseo

- Πρωινό μπουφέ καθημερινά στο ξενοδοχείο
- Μετακινήσεις με πολυτελή κλιματιζόμενα λεωφορεία
- Γνωριμία με την μοντέρνα εκκλησία **a tre veli**
- Διείσδυση στα έγκατα της **Cinecitta**
- Επίσκεψη στο περίφημο κοιμητήριο της πόλης, **Verano**
- Περιήγηση στην φοιτητική συνοικία **San Lorenzo**
- Βόλτα στο κυριακάτικο **παζάρι Porta Portese** και την συνοικία των καλλιτεχνών **Trastevere**
- **Περιήγηση με το πούλμαν στο κέντρο της Ρώμης** (Stazione Termini, Piazza Repubblica, Via Nazionale κ.ά.)
- 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



...ΕΣΕΙΣ ΤΟ ΞΕΡΑΤΕ;

10 χαρακτηριστικές γεύσεις ιταλικής κουζίνας

Όταν ακούς για ιταλική κουζίνα, ο νους σου κατευθύνει 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 *parolìtana*. 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 (Παρασκευή 18/11): 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. Πρώτη μας στάση στο **Eur**, τη νέα πρωτεύουσα του Μουσολίνι. Αφού περάσουμε με το πούλμαν μας από το τετράγωνο Κολοσσέο και τα υπουργεία σύμβολα της νεοφασιστικής αρχιτεκτονικής 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 βράδυ προαιρετικά θα βρεθούμε για pizza κοντά στο ξενοδοχείο μας.

Ημέρα 2η Σάββατο (19.11): 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 τρενών Stazione Termini, την Piazza Repubblica, την via Nazionale, την Piazza Venezia, τα Fori Imperiali, το Colosseo, το Circo Massimo, τις Terme di Caracala, την Pyramide και θα φτάσουμε για μια σύντομη επίσκεψη η **εκκλησία του Ιωβηλαίου** ή του ελεήμονα Θεού Πατέρα (a tre veli) στην Αλεξανδριανή συνοικία Σαν τρικάταρτη 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. Φυσικά θα πάμε κάπου δίπλα για τον πρώτο μας καπουτσίνο.

Το ταξίδι στην πόλη των ονείρων ξεκινάει αμέσως μετά με το εργοστάσιο των ονείρων, όπως το έστησαν ο Φελίνι, ο Σκόλα, η Βερτμίλερ και οι άλλοι μεγάλοι σκηνοθέτες μετά τον πόλεμο. Είναι μια διείσδυση στα έγκατα της **Cinecitta**, της πόλης του κινηματογράφου. Η επίσκεψη 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 άλλοι. 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 σοκολατεριά – πρώην εργοστάσιο σοκολάτας **SAID**.

Μετά από όλα αυτά θα επιστρέψουμε στο ξενοδοχείο μας για ξεκούραση.

Το απόγευμα είναι ελεύθερο για βόλτα και ψώνια στο κέντρο. Θα βρεθούμε ξανά το βράδυ στο ξενοδοχείο (όσοι επιθυμούν) για βραδινό φαγητό ή ποτό με μουσική συνοδεία στο κοντινό **Harrys bar**.



Ημέρα 3η (Κυριακή 20.11): Ρώμη

Σήμερα είναι Κυριακή και αυτό σημαίνει Porta Portese - το παζάρι της Ρώμης. Θα παζαρέψουμε λοιπόν πρωί πρωί. Δίπλα μας είναι το **Trastevere** η συνοικία των καλλιτεχνών και η **Santa Maria Maggiore**, η εκκλησία που πρέπει να δούμε. Θα περιηγηθούμε λοιπόν στα στενά δρομάκια του και θα καταλήξουμε για φαγητό στο **Roma Sparita** μια Παραδοσιακή Ρωμάνικη Τρατορία.

Το απόγευμα ελεύθερο για βόλτες και καφέ στο Trastevere, το Lungotevere και το νησάκι του Τίβερη (Isola Tiberina). Το βράδυ ελεύθερο.



Ημέρα 4η (Δευτέρα 21.11): Ρώμη (πούλμαν μέχρι το MAXXI)

Η τέταρτη μέρα μας θα ξεκινήσει με μια σύντομη επίσκεψη με το πούλμαν 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 πόλης, την Βίλα Μποργκέζε.



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 διαφορετικές εκθέσεις του. Ακολουθεί **βόλτα στο κέντρο με τα πόδια** όπου θα τσιμπήσουμε πρόχειρα street food πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιάρικα ή πορκέτα ή πανίνι. (Piazza Del Popolo, Piazza di Spagna, Café Greco, Via del Corso, Fontana dei trevi, Pantheon Piazza Navona, Campo de Fiori). Το απόγευμα ελεύθερο για περαιτέρω βόλτες με ψώνια στο κέντρο, ή ξεκούραση στο ξενοδοχείο μας. Το βράδυ θα συγκεντρωθούμε για να πάμε για φαγητό στο εβραϊκό εστιατόριο **Renato al Ghetto** (με ταξί).



Ημέρα 5η (Τρίτη 22.11): 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 με τα αμπέλια.

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 καταλήξουμε 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, την απόσταξη γκράπας, αλλά και τις αίθουσες γευσίγνωσias. 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
1 ^η μέρα	Αθήνα – Ρώμη	08.35	09.40
5 ^η μέρα	Ρώμη – Αθήνα	18.30	21.30

ΤΙΜΕΣ

Αναχωρήσεις και από
Θεσσαλονίκη
...Ρωτήστε μας για τις τιμές!

Ταξίδι	Αναχώρηση Διατροφή	Ξενοδοχεία	2κλ	1κλ	Φόροι	Παρατηρήσεις
Εναλλακτική Ρώμη 5 μέρες	18/11 πρωινό	Eliseo 4*	695	+150	+130	Περιλαμβάνονται check points λεωφορείων

Το Ταξίδι αυτό σας προσφέρει:

- Πτήσεις με Aegean Airlines Αθήνα Ρώμη Αθήνα (οικονομική θέση)
- Διαμονή σε επιλεγμένο ξενοδοχείο 4* Eliseo ή παρόμοιο
- Πρωινό καθημερινά
- Μεταφορές, εκδρομές, ξεναγήσεις όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Γαστρονομικές και πολιτισμικές ξεναγήσεις από τον αρχηγό
- Δραστηριότητες όπως περιγράφονται στο πρόγραμμα
- Ασφάλεια αστικής ευθύνης/Φ.Π.Α.
- Αρχηγό Αποστολής

ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ

- × Δημοτικός φόρος ξενοδοχείου (6 € το άτομο, ανά ημέρα παραμονής)
- × Είσοδοι ως ακολούθως:
 - Cinecitta:** 15€ είσοδος στο χώρο και την μόνιμη έκθεση + ξενάγηση στα σκηνικά και τα στούντιο
 - Maxxi:** 12€ είσοδος στο μουσείο (8 εκθέσεις)
- × Γεύματα ως ακολούθως:
 - **1η μέρα: Eataly** (κατ' επιλογή μεταξύ των πολλών επιλογών 10-50€) – μεσημέρι
Renato al Ghetto (Εβραϊκή κουζίνα) (30-35€) - βράδυ
 - **2η μέρα: Street food** (πίτσα με το μέτρο ή μπακαλιάρικα ή πορκέτα ή πανίνι) (κατ' επιλογή 10-15€) - μεσημέρι
Προαιρετική έξοδος για φαγητό ή ποτό με μουσική στο **Harrys Bar** - βράδυ
 - **3η μέρα: Trattoria a piedi pari** (30- 35€) - μεσημέρι
Προαιρετική βόλτα στην πόλη - βράδυ
 - **4η μέρα: Roma Sparita (Ristorante Romano)** (30-35€) - μεσημέρι
Προαιρετικά: **Pizza** (15-20€) - βράδυ
 - **5η μέρα: Ristorante Pagnarelli** (Gourmet Ristorante dei Castelli Romani) (40-45€) - μεσημέρι
- × Ότι δεν αναφέρεται ρητά στα προσφερόμενα ή αναγράφεται ως προαιρετικό/προτεινόμενο

ΤΑΞΙΔΙΩΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

- Απαραίτητο το διαβατήριό σας ή ταυτότητα τελευταίας 15ετίας σε καλή κατάσταση.



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.roundtravel.gr καθώς και στα έντυπά μας και να έχετε υπογράψει την Σύμβαση Συμμετοχής.



