

## Creta Rethymno y Vatos tradición y autenticidad



### Itinerario

Si están interesados en conocer cómo se vive en la **auténtica Creta**, les invitamos a recorrer algunas de las aldeas cretenses más tradicionales de la zona de la montaña de Réthimno. Es algo único, experimentar la vida rural de otro país, dándole al viajero un sentimiento de profunda autenticidad. Prepárense para descubrir, en esta excursión, una forma de vida que muchas personas no tienen la oportunidad de ver.

A la llegada de su crucero, nuestro guía les espera en puerto identificado con el cartel de Shore2Shore.

Experimentarán la pintoresca forma de vida de la provincia de Creta y haremos nuestra primera parada en **Korfi**, donde podrán admirar la ciudad de **Rethymno** desde una vista impresionante, así como su Fortezza veneciana. **La Fortezza**, es la fortaleza de la ciudad y fue construida por los venecianos en el siglo XVI (1573) para proteger la ciudad, que fue conquistada por los otomanos en 1646.

Después de esta primera impresión, nos dirigiremos hacia el sur y nuestra siguiente parada será; **Vatos Village**, que es realmente nuestro principal punto de interés. Vatos se encuentra a 640m de altitud y es muy conocido en la zona por sus numerosos nogales.

Aquí visitaremos la **iglesia local "Agios Nikolaos"**, su hermoso **patio**, las **destilerías Raki** (bebida tradicional griega hecha de uvas), la plaza, una casa Museo basada en su agricultura, una pequeña cocina auténtica de la abuela y la fuente, donde solían ir los lugareños a lavar la ropa y a recoger agua para regar sus patios.

Seguiremos hacia la antigua escuela del pueblo, donde se servirá un **almuerzo tradicional (opcional)\***.

\*Para aquellos que no escojan esta opción de almuerzo, dispondrán de tiempo libre.

Para aquellos que decidan almorzar, degustarán la especialidad de Creta, el "**Gamopilafo**", que significa "arroz de la boda"; Un plato tradicional que se ofrece en muchas regiones de esta gran isla como plato principal del banquete de bodas y, que consiste en carnes y aves acompañadas de arroz cocido en su propio caldo. La carne utilizada en el Gamopilafo es, tradicionalmente el cordero.

Su preparación lleva alrededor de 3 horas para cocinarse. Es una receta simple y fácil, que evita el

uso de ingredientes demasiado complicados. La base de su sabor está en la alta calidad de la carne (fresca y local) y en el aroma de la mantequilla que se utiliza (hecha de forma casera y tradicional con leche de cabra).

Su almuerzo será servido directamente en una olla típica.... Disfrutarán así, de un auténtico almuerzo en el patio de la escuela, de la manera más tradicional.

Después del almuerzo saldremos hacia el pueblo de **Spili** que se encuentra aproximadamente a 15 minutos, para ver su **f fuente veneciana** compuesta por 52 bocas de riego en forma de cabeza de león y también, disfrutaremos de algo de tiempo libre para comprar souvenirs.

Luego nos dirigiremos al pueblo de **Labini (Lampini)**, para visitar una **iglesia local bizantina** que data del siglo XI y que fue incendiada por los turcos en 1829.

Después de la visita, regresaremos al puerto.

## Detalles

PRECIO POR PERSONA: DESDE **46,00 € DESDE CHANIA**

PRECIO POR PERSONA: DESDE **48,00 € DESDE HERAKLION**

DURACIÓN: **HASTA 8 HORAS**

**SALIDA GARANTIZADA CON GUÍA EN ESPAÑOL**

### **SUPLEMENTOS OBLIGATORIOS**

Sitios a visitar en Vatos **5,00 €** por persona a pagar in situ.

Iglesia y Museo Lampini **2,00 €** por persona a pagar in situ.

Menores de 12 años gratis

### **SUPLEMENTO OPCIONAL**

Almuerzo tradicional en Vatos **12,00 €** por persona a pagar in situ  
(incluye vino blanco o tinto, raki y zumos tradicionales)

Menores de 12 años pagan el 50%

### **OBSERVACIONES**

Nivel Fácil/Panorámica/Cultural

Se aconseja llevar calzado cómodo.

**Las personas con movilidad reducida, que utilicen silla de ruedas deben ir acompañados de otra persona que pueda ayudarles. Rogamos utilicen sillas de ruedas plegables, puesto que los autobuses no disponen de elevadores o rampa. (No nos hacemos responsables, si el cliente no informa de su situación**

*en el momento de hacer la reserva)*

## Información desembarque

En Souda no existe terminal para los pasajeros.  
Nuestro punto de encuentro será en el parking muy cerca del barco.