## ΔΙΑΜΟΝΗ-ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΑΝΩ ΠΕΔΙΝΑ

## Κόστος Συμμετοχής Διεθνούς Σεμιναρίου για σύνεδρους & φοιτητές-τριες

## Κάθε σύνεδρος θα πρέπει να καταβάλει το ποσό των 10 € ως ελάχιστο κόστος συμμετοχής στο Διεθνές Συνέδριο Χειροσφαίρισης.

## Κάθε συμμετέχων/ουσα φοιτητής-τρια, θα πρέπει να καταβάλλει το ποσό των 5 € ως ελάχιστο κόστος συμμετοχής στο Διεθνές Συνέδριο Χειροσφαίρισης.

## Το συγκεκριμένο ποσό περιλαμβάνει:

## Τη συμμετοχή στις εργασίες του Διεθνούς Συνεδρίου Χειροσφαίρισης.

## Το υλικό που θα προμηθευτεί κάθε σύνεδρος .

## Το γεύμα που θα δοθεί στην τελετή έναρξης του Διεθνούς Συνεδρίου.

## Τη συμμετοχή στην εκδρομή που θα διοργανωθεί κατά τη διάρκεια του Διεθνούς Συνεδρίου

## Τη βεβαίωση παρακολούθησης του Διεθνούς Συνεδρίου.

## Για τους σύνεδρους έχει εξασφαλιστεί ειδική τιμή στα καταλύματα (ξενώνες – ξενοδοχεία) των Άνω Πεδινών. Οι ειδικές τιμές παρέχονται στο αρχείο με τη λίστα διαμονής που επισυνάπτεται στις πληροφορίες διαμονής του Διεθνούς Συνεδρίου.

## Το πρόγραμμα του ΚΤΕΛ Ιωαννίνων παρέχεται στο αρχείο pdf που επισυνάπτεται στις πληροφορίες.

**ΔΙΑΤΡΟΦΗ στα Άνω Πεδινά**

**ΑΝΩ ΠΕΔΙΝΑ**

Ταβέρνα Τα Σουδενά. Ανήκει στην κα Σωτηρία Τσιγαρά που έχει και το "παραδοσιακό σπίτι". Κασιόπιτα, κουνέλι στιφάδο, κατσικάκι λεμονάτο, γίδα βραστή, κεφτέδες με πράσα, σουβλάκια, λουκάνικα κλπ. Τηλ. 2653071209, 2653071275 & 6945410716.

Εστιατόριο Ντιζάκι. Στεγάζεται σε ένα καινούριο πετρόκτιστο παραδοσιακό κτήριο. Εσωτερικός χώρος υψηλής αισθητικής, σε ρομαντικό διακοσμητικό ύφος με englishcountrystyle πινελιές, κάτι ανάμεσα σε εστιατόριο, καφέ και πιάνο μπαρ. Ο Χρήστος είναι λάτρης της δημιουργικής ελληνικής κουζίνας και η γλυκύτατη Ηλέκτρα ετοιμάζει (τι άλλο;) φρεσκότατα γλυκά. Θα καθίσουμε δίπλα στο τζάκι και θα δειπνήσουμε με συντροφιά τις μελωδίες που παίζει στο πιάνο η Ηλέκτρα. Τηλ. 2653071121.

[Στο εστιατόριο του ξενώνα Αλώνι](http://www.hotelaloni.com/photo/pict41l.jpg). Ντόπια κρέατα της ώρας δίπλα στο φουντωμένο τζάκι. Τηλ. 2653071216, 2653071516 & 2653071291.

Στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Πορφυρόν. Ο Γιάννης λατρεύει τα μανιτάρια. Τα μαγειρεύει με διάφορους τρόπους, κρασάτα, λεμονάτα, αλά κρεμ, με σκορδοβούτυρο κλπ. Η Ρίτα ζυμώνει καθημερινά ψωμί και το ψήνει σε χωριάτικο φούρνο με ξύλα. Στο τέλος κερνούν λικέρ σαμπούκο. Τηλ. 2653071579.

Εστιατόριο Κατώι. Στον ξενώνα Το Σπίτι του Ορέστη. Πίτα με λάπατα, φασόλια πιαζ, σούπα μοσχαράκι, χοιρινό με πιπεριές και γραβιέρα, μελιτζάνες με σάλτσα ντομάτας και φέτα, μανιτάρια τηγανητά με κρεμμύδια και μέλι κλπ. Τηλ. 2653071202, 2651068566, 6944394193 & 6936986420.

Στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Πύρρειον. Δημιουργική ελληνική κουζίνα με μεσογειακές και διεθνείς πινελιές. Τηλ. 2653071141.

Στο εστιατόριο του Μονοπάτια MountainResort. Μπον φιλέ με πορτοκάλι, τσουκνιδόσουπα με τρούφα, κότσι με χυλοπίτες, τραχανάς με σχοινόπρασο, χέλι με βρακανίθρες, ριζότο με μελάνι σουπιάς κλπ. Τηλ. 2653071116 & 2653071117.

Ταβέρνα Κώστας Ξάνθος. Όλα τα ψητά της ώρας στα κάρβουνα. Τηλ. 2653071289.

Στο καφενείο Αλθαία, στον ομώνυμο ξενώνα. Λειτουργεί 7:00 - 14:00 για καφέ, πίτες, γλυκά του κουταλιού, κέικ κλπ. Τηλ. 2653071700.

**ΔΙΑΤΡΟΦΗ στα Κάτω Πεδινά**

**ΚΑΤΩ ΠΕΔΙΝΑ**

Καφενείο Μεσοχώρι. Τσιπουράκι με μεζέ, ομελέτα, φασολάδα και τηγανητά κεφτεδάκια. Πωλούνται σπιτικές μαρμελάδες, λικέρ και γλυκά του κουταλιού. Τηλ. 2653071238.

Στο μαγειρείο του ξενώνα Ανέμη. Διαθέτει τζάκι και παραδοσιακή μασίνα, στην οποία η Λίλα ετοιμάζει καθημερινά μερακλίδικα πιάτα με βάση τις ηπειρώτικες συνταγές. Τηλ. 2653072003 & 6944412808.

**ΔΙΑΤΡΟΦΗ στον Ελαφότοπο**

**ΕΛΑΦΟΤΟΠΟΣ**

Στο ταβερνάκι του ξενώνα. Η κα Ελένη Ντιναλέξη είναι επίτιμος πρεσβευτής της αυθεντικής ζαγορίσιας κουζίνας. Τα διαπιστευτήριά της: κασιόπιτα, αλευρόπιτα, τυρόπιτα, κιμαδόπιτα, λαχανόπιτα, μανιταρόπιτα, σπανακόπιτα, πρασόπιτα, κολοκυθόπιτα, κρεμμυδόπιτα, τσουκνιδόπιτα, φακόπιτα κλπ. κλπ. κλπ. Τηλ. 2653071001 & 6945453960.

Ψητοπωλείο Τα Αλώνια. Του Νίκου & της Ελένης Τζόκα. Ζυμαρόπιτα, αλευρόπιτα, κασιόπιτα, αγριογούρουνο κρασάτο, αρνάκι με δενδρολίβανο, γίδα βραστή κλπ. Τηλ. 2653071115 & 2653071298.