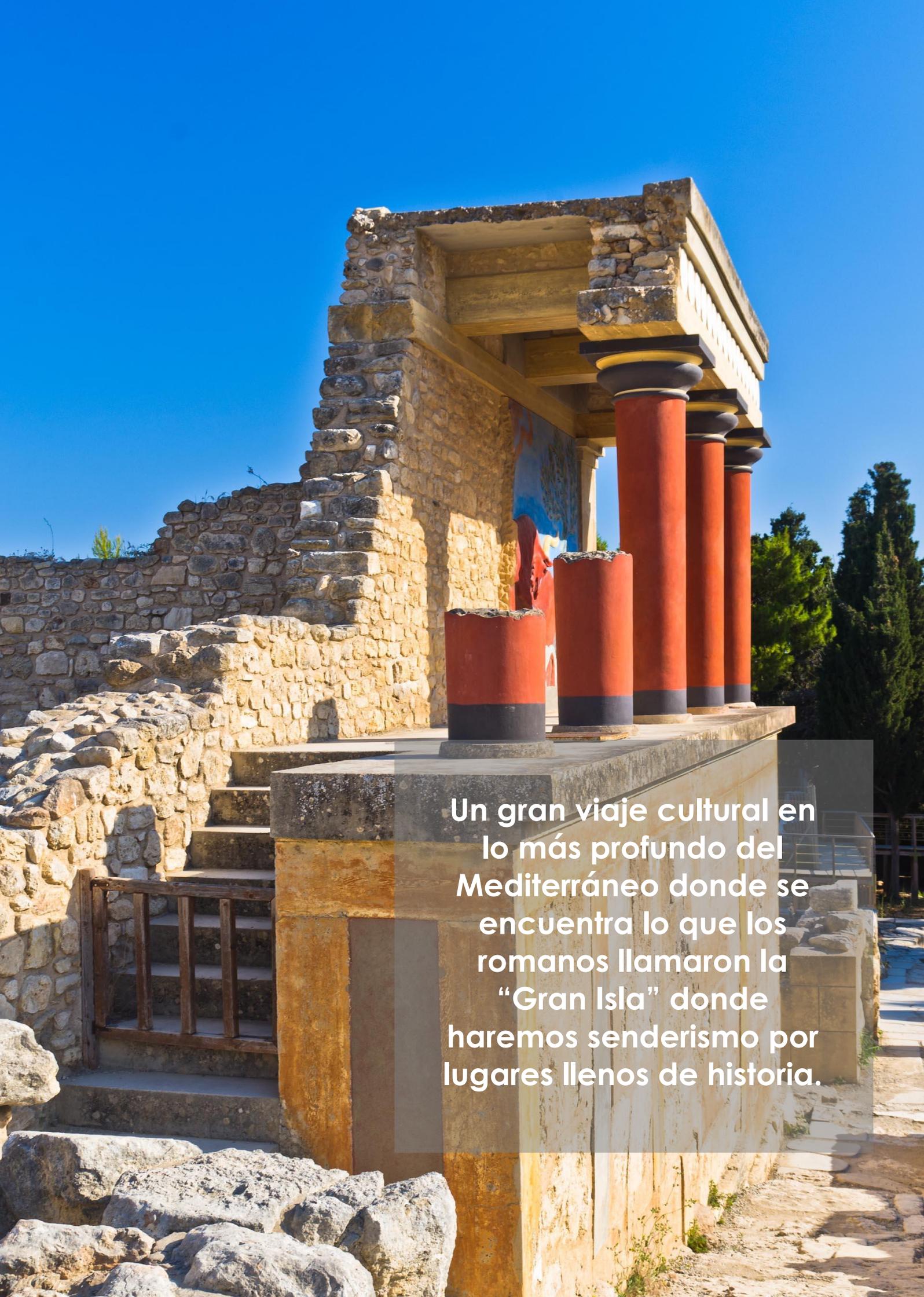


CRETA INCÓGNITA

Ruta naturalista por la
"Gran Isla" del Mediterráneo"

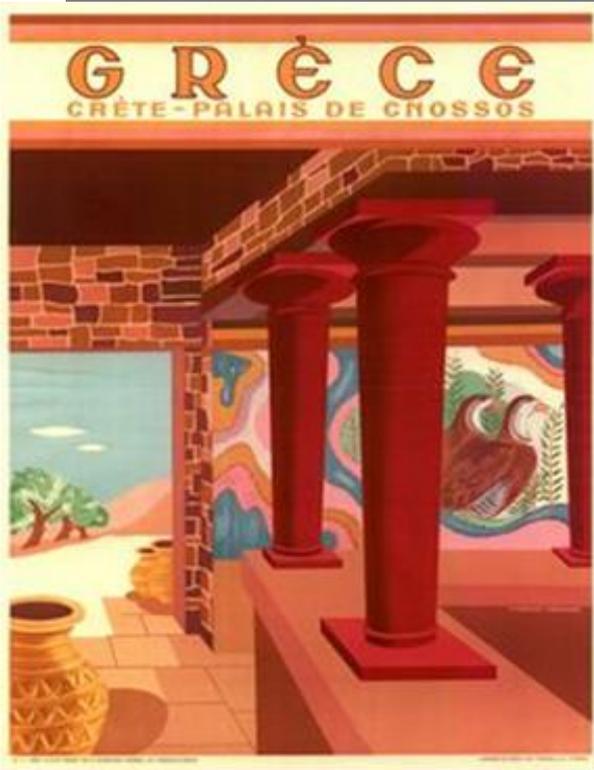
Primavera 2024 / 8 días
FECHAS: 3 a 10 de Junio 2024

	ÍNDICE
INTRODUCCIÓN	3
MAPA	4
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	14
CONDICIONES Y SEGURO	16
NOTAS SOBRE EL VIAJE	18



Un gran viaje cultural en lo más profundo del Mediterráneo donde se encuentra lo que los romanos llamaron la “Gran Isla” donde haremos senderismo por lugares llenos de historia.

INTRODUCCIÓN



Poco a poco vamos aumentando nuestra “colección” de islas. Desde hace años os venimos ofreciendo “rutas por islas”. Rutas con nuestro estilo, combinando cultura y naturaleza por caminos poco trillados. A nuestras rutas por islas como Madeira, La Palma, Sicilia, Cerdeña, Azores..., añadimos hace dos temporadas un recorrido por Creta. “En lo más profundo del Mediterráneo se encuentra lo que los romanos llamaron la “Gran Isla”.

Por Creta pasaron todas las grandes civilizaciones, muestra de ellos lo veremos en el **Palacio de Cnosos**, donde la cultura Minoica se asentó hace cuatro mil años, la primera cultura europea de la Edad de Bronce. Aquí encontraremos el famoso Laberinto del Minotauro. La isla de Creta es eminentemente montañosa y de una naturaleza deslumbrante.

Los caudalosos ríos han labrado profundas gargantas como las de **Imbros** y las llamadas **Montañas Blancas** superan los dos mil quinientos metros. Nuestro itinerario nos llevará a descubrir los caminos más secretos de la isla. Caminaremos por bosques frescos impensables en este sur profundo, pasearemos por pueblos donde la vida está detenida en el tiempo, playas y calas desiertos en un Mediterráneo sublime. Pequeños puertos venecianos como **Rethymno** o **Chania**, callejuelas empinadas en las montañas, fortalezas perdidas y tabernas que guardan los vinos, canciones y gentes más antiguos del Mare Nostrum. Una isla en donde se mezcla la más ancestral cultura occidental con los aires balcánicos y orientales, que palparemos en sus cocinas, la rica gastronomía y en vinos milenarios.

MAPA



ITINERARIO

DÍA 1: MADRID-HERAKLION

Presentación en el aeropuerto. Vuelo desde Madrid con destino **Heraklion**. Asistencia en el aeropuerto y traslado al hotel.

La capital de Creta vive a caballo entre su glorioso pasado y el papel de "gran urbe" que le ha tocado jugar dentro del puzzle cretense. Usaremos la céntrica ubicación de esta ciudad para explorar la zona más oriental de la isla durante estos días y tendremos tiempo para explorar sus calles y animadas plazas, darnos un paseo por su fortaleza veneciana o descubrir las joyas minoicas que todavía alberga el Palacio de Cnosos.

A nuestra llegada tendremos una cena especial de bienvenida con especialidades de la cocina local en una típica taberna cretense.

DÍA 2: HERAKLION: CNOSOS Y MUSEO ARQUEOLÓGICO-ARHANES - HERAKLION

Hoy vamos a dedicar el día a conocer al dedillo los secretos que esconde la capital cretense y sus alrededores.

Tras el desayuno comenzamos la jornada con "la visita" por antonomasia en Creta, en este primer día vamos a conocer la más famosa de sus joyas, estandarte de la cultura minoica y lugar que ha inspirado alguno de los mitos más "laberínticos"



de la antigua Grecia, sí, hablamos del **Palacio de Cnosos**, donde parece ser que Dédalo consiguió encerrar al minotauro y se convirtió en el palacio más importante de la civilización más antigua de Europa, la Minoica. El palacio de Cnosos se considera el más importante de la época minoica, construido en el 2000 a. de C y hay indicios de ocupación humana desde hace 7.000 años. El complejo del palacio, de unos 20.000 m² es un laberinto de más de 1.000 habitaciones. Veremos el salón del trono, la sala de los delfines, los famosos frescos que decoran sus paredes etc.

En esta visita nos acompañará una guía oficial para explicarnos todos los entresijos de esta civilización.

Después de la visita nos dirigiremos al cercano y colorido pueblo de **Arhanes**, considerado con justicia uno de los más bonitos de Creta.

Situado en medio de verdes valles fértiles dedicados a la viticultura y a los pies de la montaña sagrada de Yiuhtas, trono de Zeus, nos recibe este pueblo.

Es un placer recorrer sus callejuelas, con casas señoriales que respiran un aire tranquilo de tiempos pasados, sus animadas plazas y las flores y colores envolviendo todo. Dispondremos de tiempo para dar una vuelta y comer aquí.

Para completar el día nos dirigiremos al centro donde dispondremos de tiempo libre para visitar el fascinante museo arqueológico donde podremos ver todos los tesoros encontrados en Cnosos. Alojamiento en Heraklion.

DÍA 3: HERAKLION - MARGARITES, ELEUTHERNA, MONASTERIO DE ARKADI – VALLE DE AMARI - GERAKARI

Desayuno. Hoy marchamos, dejando atrás la capital de la isla que nos ha abierto ventanas a la historia y vida cretenses, para ir hacia rincones que seguro nos enamorarán como parte de esta aventura. Como decía el poeta **Constantino Kavafis**, en el que es sin duda su poema más conocido "Ítaca": *"Cuando emprendas tu viaje hacia Ítaca debes rogar que el viaje sea largo, lleno de peripecias, lleno de experiencias... Mas no hagas con prisas tu camino; mejor será que dure muchos años, y que llegues, ya viejo, a la pequeña isla, rico de cuanto habrás ganado en el camino..."*, y eso haremos, seguir buscando las peripecias que nos pueda deparar esta encantadora isla.

Para ello, seguimos viaje hacia el oeste, haciendo nuestra primera parada en **Margarites**, un bonito pueblo famoso por su alfarería desde la época bizantina y en el que hoy en día se pueden ver restos de antiguos talleres y, por supuesto, modernos, ya que sus habitantes siguen dedicándose a ello. Esta zona a los pies del **Psiloritis** es rica en depósitos de arcilla que explica la fuerte tradición alfarera que se ha conservado hasta el día de hoy y es la principal ocupación de muchos de los residentes del pueblo. Tendremos la oportunidad de visitar el taller de uno de estos artesanos, que nos descubrirá curiosidades, técnicas y diseños que se remontan a miles de años atrás.



La arquitectura del pueblo también merece nuestra atención, ya que, debido a su auge en la época veneciana, abundan las casas con los rasgos característicos de su arquitectura, como los orcos y dinteles de las puertas.

Desde aquí haremos una pequeña ruta de senderismo que supone un paseo en la historia. Esta ruta forma parte del sendero E-4, la ruta de largo recorrido que une todo el sur de Europa, desde Tarifa hasta Grecia.

Nos adentraremos en la pequeña garganta que rodea el pueblo, veremos uno de los muchos olivos milenarios que pueblan la isla y llegaremos a la antigua ciudad de **Eleftherna**:

La ciudad de Eleftherna es el recinto arqueológico más importante de la región de **Rethimno**, fundada por los dorios aproximadamente en el siglo IX a.C. y habitada hasta los primeros años bizantinos. En su larga trayectoria contribuyó su ubicación estratégica en una altura de 380 m. en el punto donde se cruzan los caminos que unían las antiguas ciudades de Kydonia (actual Chaniá) y Cnosós y el monte Psiloritis.



En nuestro recorrido veremos las dos cisternas romanas del s. II excavadas en la cara este de la colina y la **necrópolis de Orthi Petra**. Esta necrópolis es un punto de referencia para los arqueólogos para estudiar las tradiciones funerarias de incineración de Patroclo en el Conto XXIII, verificando al mismo tiempo a Homero. En este lugar fue encontrada al tumba de los guerreros con 480 vasijas, armas y la fosa de los que murieron en batalla, datada a finales del s. VIII a.C.

Desde aquí tomaremos el bus para seguir nuestro camino a **Arkadi**, uno de los monasterios ortodoxos más emblemáticos de

toda la isla, que se encuentra a 10 km. al suroeste de Eleftherna. El monasterio inicial era del s.V pero el actual es del S. XVI, época veneciana. Además su importancia como monasterio y centro de artes y ciencias, es un símbolo de la resistencia cretense durante la ocupación otomana. En 1866, en la sublevación contra los turcos, 940 personas encontraron refugio en el monasterio. Después de tres días de lucha, y viéndose perdidos, hicieron estallar los barriles del polvorín, prefiriendo la muerte a la derrota.

Fuera del monasterio están las caballerizas y el edificio memorial de la batalla, un antiguo molino de viento al borde de la meseta donde aún descansan los huesos de las víctimas del asedio.

Característica del recorrido a pie: ruta fácil por senderos, pista de tierra y algún tramo de asfalto. Distancia 6,5 km. Tiempo 2,5 horas. Desnivel +286m. / -189m.

Después nos iremos al valle de **Amari**, que se abre entre el Psiloritis y el monte Kedros, uno de los lugares más auténticos de Creta y más desconocidos para el turismo. Amari es un fértil valle salpicado de aldeas, iglesias bizantinas, cerezos...

Alojamiento en **Gerakari**, abajo en el valle.

DÍA 4: GERAKARI –RETHIMNO - CHANIA

Después del desayuno nos dirigiremos a **Rethimno**, otra de esas históricas ciudades que decoran la costa cretense. Es la tercera ciudad más grande de la isla y nos ofrece **arquitectura medieval** junto con vestigios venecianos y turcos. Ocupa una amplia bahía coronada con una bonita playa que tal vez podamos probar durante nuestra parada.

Para empezar y seguir nuestra línea "etnofolk" vamos a acercarnos a visitar el taller de **Manolis Stagakis**, un lutier muy conocido en Creta, fabricante de instrumentos tradicionales, principalmente lira y laúd. Debido a que la música cretense está presente en la vida cotidiana y en todo tipo de celebraciones, y no sólo como demostración folklórica nos parece un buen acercamiento para conocer los instrumentos tradicionales y la cultura musical de la isla. Podremos ver el proceso de fabricación de los instrumentos y con un poco más de cerca la música cretense porque en cualquier momento los visitantes tendrán la oportunidad de disfrutar música en vivo.

Tendremos tiempo para descubrir el casco antiguo de esta pequeña ciudad, que ganó protagonismo en la época veneciana, sobre todo, tras la caída de Constantinopla, cuando muchos eruditos bizantinos buscaron refugio allí y la ciudad se convirtió en un importante centro intelectual y cultural.

Durante este período veneciano, se construyeron impresionantes edificios públicos y mansiones privadas que sobrevivieron hasta nuestros días.

Pasaremos la mañana allí y nos recompensaremos con un buen chapuzón y tiempo para comer al lado del mar. Después tomamos rumbo a **Chania**, nuestra base para los próximos días.

También conocida como La Canea, descansa sobre el antiguo asentamiento minoico de Kydonia. Gracias a su posición estratégica, por la ciudad han pasado genoveses, venecianos y otomanos, cuenta con un patrimonio histórico y monumental fuera de toda duda. Suficientemente importante como para ser citada por Homero en su "Odisea", aun conserva restos de los que buscaron en ella refugio, poder o simplemente riquezas.

Situada entre las imponentes cumbres de la cordillera **Lefka Ori**, (montañas blancas) y las playas y las pequeñas zonas rurales del norte de la isla, se ha convertido en la segunda ciudad en importancia tras Heraklion por méritos propios.



Lugares tan bellos como el puerto veneciano, la mezquita de los Jenízaros o la Sinagoga de Etz Hayyim, el barrio de Nea Hora con su puerto de pescadores y su bonita playa, entornos perfectos para el sentir y vivir de una ciudad apegada a las tradiciones más terrenales.

Alojamiento en Chania.

DÍA 5: SOUGIA - LISSOS

Salimos tras el desayuno en nuestro bus con rumbo sur. En el día de hoy rodearemos las Montañas Blancas por el oeste, hasta llegar a la pequeña población de **Sougia**. Desde aquí haremos un bonito paseo que nos

llevará en un viaje a través del tiempo. Nos internaremos en la pequeña garganta de Lissos, por senderos paralelos a sus paredes. Después saldremos de ella para ascender a una meseta desde la que tendremos una preciosa vista de la **antigua ciudad de Lissós**, datada entre los siglos IV aC hasta IX dC. Fue destruida y abandonada por las incursiones de los piratas sarracenos. Su apogeo fue en la época helenística (330-69 aC), romana y el I periodo bizantino (entre el 67 aC y el 350 dC).

Llegó a tener 30.000 habitantes, moneda propia y llegó a ser muy importante por el centro religioso-curativo de Asclepio o Esculapio (dios de la medicina) donde acudían enfermos de toda Creta por sus aguas medicinales, siendo destruido por un terremoto. Se conserva buena



parte del suelo del templo y en el valle se puede ver el cementerio del periodo romano con las tumbas abovedadas.

Se conservan 2 templos de la época bizantina: el de San Kiriko, al lado del teatro excavado en 2021 y el de la Virgen, al lado izquierdo de la playa.

Volveremos en barco a Sougia donde tendremos tiempo de bañarnos en las aguas del mar de Libia y comer al lado del mar.

Características de la excursión a pie: Paseo de 1,5 h en la pequeña garganta y la meseta, para bajar a la ciudad de Lissos, sin dificultad. Distancia 4,5 km. Desnivel +186m. / -182m.

DIA 6: ELAFONISI - KEDRODASOS

Después del desayuno, partiremos en el autobús para conocer la parte más occidental de la isla. Hoy vamos en busca de otro hito natural que junto con las gargantas y las grandes montañas conforman el olimpo paisajístico cretense, hablamos de sus largas y cautivadoras playas de arena fina y cristalinas aguas, una visita obligada en cualquier periplo en esta isla.

En cualquier caso y como iremos comprobando a lo largo de estos días, Creta, no es un conjunto de atracciones aisladas, de ahí su encanto, ya que es imposible separar paisaje de paisanaje, encontrándonos muestras de ello a cada paso que damos.

Para llegar a nuestro destino, como en todos los recorridos que salen del norte, tenemos que atravesar las

Montañas Blancas. Pasaremos con el autobús la garganta de Topolia, con unas vistas que cortan la respiración.

El autobús nos dejará en Elafonisi, una de las playas más famosas de toda Grecia por su arena rosada y su agua transparente. Enfrente de la playa se encuentra la pequeña isla de Elafonisi (Isla de los ciervos), a la que se llega andando, ya que el agua es muy poco profunda y forma piscinas naturales que hacen las delicias de quien las descubre. Desde allí, seguiremos el sendero de largo recorrido E4, paralelo a la costa, hasta llegar a la playa de Kedródasos, oculta entre sabinas y grandes rocas que jalonan nuestra marcha. Seguimos nuestro camino paralelos al mar atravesando preciosos paisajes desiertos, hasta llegar a **Kedródasos** o bosque de enebros, una zona cubierta por enebros marítimos y sabinas, igualmente alejada de cualquier construcción.

Alojamiento en Chania.

Características del

recorrido a pie: Ruta de 6 km. por sendero de tierra, arena y rocas. Duración 2 horas. Desnivel +16 m / -16 m



DÍA 7: SFAKIÁ, CRETA EN ESTADO PURO

Hoy nos marchamos en busca de una de las regiones más auténticas y profundas de Creta. Es una zona representativa de Creta por la belleza de sus costas, las altas montañas con todo lo que ello implica (paisaje agreste, pastores, cabras, quesos, espacios solitarios...) y representa el espíritu cretense indómito y un poco salvaje. Dicen que está habitada por gentes altas y rubias de ojos azules (nada que ver con el prototipo cretense), hecho que no hace más que acrecentar la leyenda sobre la incógnita naturaleza de esta región y sus gentes.

Sfakiá es la región donde la montaña y el mar se seducen y abrazan tan fuertemente que terminan "rasgándose la piel" y creando enormes "heridas", como son las innumerables gargantas en las que antaño solo podía encontrarse a los pastores de la zona buscando brotes para sus cabras o trashumando con los rebaños hacia los pastos y pueblos del otro lado de estas inabordables montañas. Incomunicada durante largo tiempo, las carreteras y líneas de ferry actuales nos permiten acercarnos a descubrir un territorio antes inexpugnable, guardado celosamente por sus habitantes.

Durante el día de hoy nos vamos a regalar una de esas magníficas gargantas, hablamos de la de **Imbros**, que conecta los minúsculos asentamientos de Imbros y Komitades. El principio del recorrido es abierto y verde, rodeado de árboles (roble, plátanos y pinos) y poco a poco se va estrechando y aumentando la altura de las paredes. En puntos del recorrido encontramos restos del antiguo camino empedrado, que era la principal vía de comunicación entre Sfakiá y Chania por lo que se produjeron varias batallas allí contra los otomanos, para controlar comunicaciones. Hacia la mitad encontramos el punto más impresionante, con una anchura de 1,6 metros y 300 mts. de altura, lugar que sin duda nos robará más de una fotografía. El paraje es imponente y las paredes nos acompañarán hasta casi nuestro final en la aldea de **Komitades**, fin de nuestro recorrido a pie. Allí nos espera nuestro bus que nos conducirá hasta el pueblo de **Sfakiá**, a unos 5 kms. de la salida.



Este pequeño pueblo es el punto de inicio para varios recorridos de la gran senda E4, que conecta Tarifa con Atenas, por la costa. Desde allí cogemos un barquito hasta el diminuto y pintoresco pueblo de **Lutró**. El recorrido en barco (20 minutos) nos da la oportunidad de admirar la costa sur.

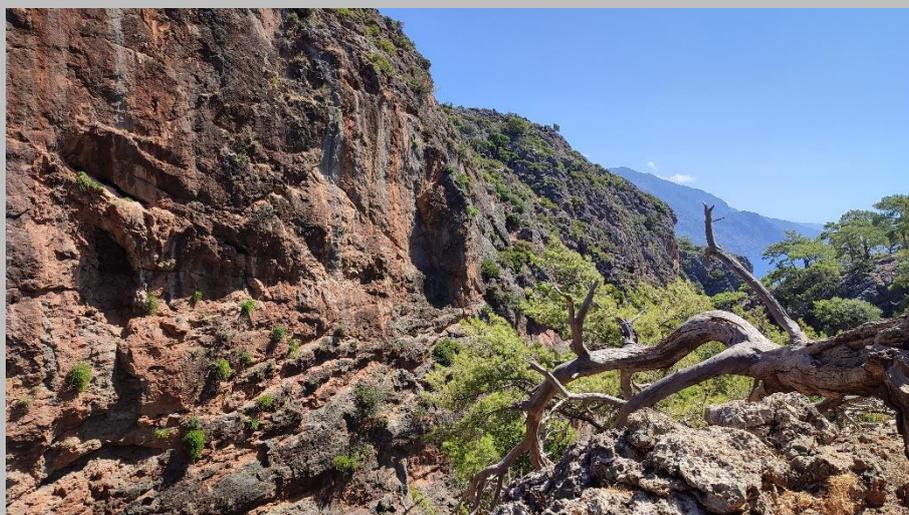
Antiguamente era el puerto de los pueblos del sur, ya que es un golfo protegido por la pequeña isla que tiene enfrente. Este pueblo tiene solo acceso desde el mar, no hay coches ni carreteras ni hoteles o grandes construcciones. Hay cafés y tabernas así que tendremos tiempo para comer aquí, darnos un baño o pasear por la E4 hasta la siguiente población a unos 20 minutos.

A media tarde cogeremos el barco de regreso hasta Sfakia donde nos espera nuestro bus para llevarnos a Chania .

Características del recorrido a pie: Ruta lineal de 7 km. por lecho fluvial con tierra y piedras, con pequeño sendero en muchos tramos. Desnivel de subida: 67 m. y de bajada: 690 m. Tiempo: unas 3 horas con descansos incluidos.

DIA 8: CHANIA - MADRID

Madrugamos para, a la hora convenida, traslado al aeropuerto. Vuelo de regreso a Madrid.



FIN DEL ITINERARIO



FICHA TÉCNICA

SALIDAS :

MADRID: Presentación: A las 10:00 h. en el Aeropuerto Internacional de Madrid Barajas-Adolfo Suárez. Terminal T-2, frente mostrador de Información de Aena.

Salida en vuelo de "Aegean Airlines" a las 12:40 h. Vuelo vía Atenas. Llegada prevista a Heraklión a las 21:00 horas.

REGRESOS:

MADRID: Vuelo desde Chania a las 06:00, vía Atenas. La llegada a Madrid está prevista el día correspondiente aproximadamente a las 11:45 h.

Barcelona/otras ciudades: consultar posibilidad de cambios y suplementos.

Los vuelos incluyen un equipaje facturado de 23 kg y equipaje de mano de 8 kg.

PRECIO: 1.255 Euros

PRECIO R.A.: 1.195 Euros

PRECIO ESPECIAL: 1.145 Euros (reservando antes del 22 de febrero)

GRUPO MÁXIMO: 28 personas

GRUPO MÍNIMO: 16 personas

Suplementos:

Suplementos: Por ocupación de 19 a 23 personas: 78 €

Suplementos: Por ocupación de 16 a 18 personas: 149 €

Suplemento alojamiento en habitación individual (opcional y según disponibilidad): 250€

Tasas aéreas estimadas: 145 €

(Precio sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

INCLUYE:

- Vuelos ida Madrid Heraklion y regreso Chania Madrid.
- Traslados y recorrido en autobús/minibús según programa.
- Alojamiento y desayuno en hotel en habitaciones dobles con baño/ducha en Heraklion, Gerakari y Chania.
- Cena de bienvenida en Heraklion con especialidades de la zona.
- Entrada a la garganta de Imbros.
- Traslado en barco entre Loutro y Sfakiá.
- Traslado en barco entre Sougia y Lissos.
- Entrada y visita Palacio Knossos y museo arqueológico Heraklio.
- Entrada y visita monasterio de Arkadi.
- Guía acompañante de Alventus /AñosLuz.
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Tasas aéreas.
- Comidas no mencionadas.
- Propinas o cualquier otro servicio no incluido en el apartado anterior.



CONDICIONES Y SEGURO

CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:

Si deseas beneficiarte del precio de reserva anticipada (R.A.) tienes que hacer el pago de la reserva como muy tarde **40 días antes de la salida** (excepto el pago del resto que se realizará como máximo 20 días antes de la salida y las tasas aéreas que se abonarán a la emisión de los billetes).

CONDICIONES DE RESERVA DE VIAJE PARA LA TEMPORADA DE PRIMAVERA 2024

La reserva deberá ser realizada preferentemente por NUESTRA WEB, POR CORREO ELECTRONICO o en su caso por teléfono. Las solicitudes de reservas recibidas serán confirmadas por nuestra oficina. Una vez realizada y confirmada la reserva, se entregará como anticipo la cantidad de **300 Euros**, mediante transferencia o tarjeta de crédito.

DATOS BANCARIOS para transferencia:

Titular: Viajes Alventus S.L.

Entidad: LA CAIXA

Cuenta corriente: ES65 2100 8436 49 2200712883

(En caso de transferencia es imprescindible remitir por correo-electrónico un justificante del pago indicando claramente el nombre de la persona, viaje y fecha).

COBERTURAS DEL SEGURO DE VIAJE:

SEGURO INCLUIDO:

RESUMEN DE COBERTURAS – INCLUYE ASISTENCIA POR COVID 19	
EQUIPAJES: Pérdidas materiales	151 Euros
ASISTENCIA: GASTOS MEDICOS, QUIRURGICOS Y HOSPITALIZACION:	
Por gastos incurridos en España, derivados de una enfermedad o accidente ocurridos en España	600 Euros
Por gastos incurridos en el extranjero, derivados de una enfermedad o Accidente ocurridos en el extranjero	6.000 Euros
PRORROGA DE ESTANCIA EN HOTEL con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS	Ilimitado

REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS	Ilimitado
BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO	Ilimitado
RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA	6000 Euros

Opcional:

Disponemos de seguros opcionales a disposición de los clientes con coberturas más amplias:

Por un importe desde **30 euros**, entre otras coberturas, cubre los gastos de cancelación del viaje por causas de fuerza mayor.

Esta cobertura de cancelación es efectiva siempre y cuando se contrate la póliza en el momento de efectuar la reserva.

Solicite en nuestras oficinas el desglose de las coberturas de cada uno de ellos.

RECOMENDAMOS A TODOS CONTRATAR UNO DE ESTOS SEGUROS POR LA AMPLITUD DE SUS COBERTURAS.

Ambos seguros contemplan accidentes o enfermedades sobrevenidas durante el viaje. Puede consultarnos otros tipos de seguros con mayores coberturas

CONDICIONES GENERALES

Todos los datos e informaciones contenidas en la Ficha Técnica del Viaje están sujetos a las Condiciones Generales publicadas en la página Web correspondiente.

Nota: El boletín al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de cultura y naturaleza. Las personas que se inscriben en estos programas conocen las especiales características de su operativa y desarrollo, y por lo tanto son conscientes de la posibilidad, razonada, de posible modificación en el itinerario, servicios de alojamiento, transportes y duración motivados por causas ajenas a la organización y a la agencia de viajes.

NOTAS SOBRE EL VIAJE

TASAS: Las tasas aéreas no están incluidas en el precio final del viaje y su cuantía aproximada se ofrece como un suplemento en el apartado SUPLEMENTOS de la presente Ficha Técnica.

Las **tasas aéreas** hacen referencia al precio del combustible, costes de seguridad, impuestos aeroportuarios, gubernamentales, etc. Estas tasas **NO SERÁN EXACTAS HASTA LA EMISIÓN DE LOS BILLETES AÉREOS, POCOS DIAS ANTES DE LA SALIDA DEL VIAJE.** Es la compañía aérea quien estipula y modifica este importe. Por esta razón, y antes de recoger la documentación del viaje, os comunicaremos el importe final de las tasas exactas, ya que la cantidad indicada en el apartado SUPLEMENTOS es estimada y sujeta a variación, porque el carburante, tasas, o impuestos por las compañías aéreas, nunca se puede prever.

Las **tasas locales** (si las hay) se pagan directamente al tomar algún vuelo durante el viaje (vuelos internos por lo general y a la salida de los países). Su importe lo fijan las autoridades aeroportuarias locales

DOCUMENTACIÓN

Es necesario el pasaporte o el DNI en vigor para toda la duración del viaje. Recomendamos también llevar una fotocopia del pasaporte o del DNI (por ambas caras) guardada en un lugar distinto al mismo.

DINERO

La moneda de Grecia es el Euro.

VACUNAS Y MEDICINAS

Ninguna recomendación en especial. Además de llevar un seguro de viaje de amplia cobertura es recomendable llevar la cartilla de la Seguridad Social y la tarjeta sanitaria europea que se puede solicitar en el siguiente enlace [https://administracion.gob.es/pagFront/tr](https://administracion.gob.es/pagFront/tramites/fichaTramite.htm?idTramiteSeleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales)

[amites/fichaTramite.htm?idTramiteSeleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales](https://administracion.gob.es/pagFront/tramites/fichaTramite.htm?idTramiteSeleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales)

Se recomienda llevar también un pequeño botiquín de viaje además de las medicinas del tratamiento, que en su caso, alguien pudiera seguir.

CLIMA

Creta disfruta de un clima mediterráneo templado. Es refrescado por los vientos estacionales llamados "meltemi" o "etesios", provenientes del Egeo, sobre todo en las zonas costeras. En gran parte del recorrido que proponemos las temperaturas son agradables, sobre todo cuando hagamos actividades en las zonas de montaña en donde la altitud y los bosques propician un clima

ideal al igual que cuando nos acerquemos a la línea de costa a disfrutar de sus largas playas.

EQUIPAJE Y ROPA

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones de naturaleza y montaña) con los útiles del día. El equipo recomendable es: Ropa ligera y cómoda de viaje en general, zapatillas de deporte, **botas ligeras de montaña tipo trekking**, gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador, chubasquero/chaqueta ligera. Bolsa de aseo, calcetines finos y otros más gruesos. Cámara de fotos, bastones regulables para caminar (si los utilizas habitualmente)...

ALOJAMIENTO

El alojamiento está previsto en hoteles en habitación doble con baño o ducha.

Hoteles previstos o similares:

HERAKLION:

Aquila Atlantis Hotel 5 * o similar. www.theatlantishotel.gr

Es el hotel de lujo más grande de la ciudad, con una vista despejada del puerto histórico. En una posición ideal en el corazón de la ciudad, es el punto de partida perfecto para descubrir Heraklion y sus numerosos monumentos históricos y museos.

GERAKARI: Alexander Hotel, resort en la montaña con todo tipo de servicios.

CHANIA:

Hotel Kriti 3* o similar. www.kriti-hotel.gr
En la capital del oeste cretense nos alojaremos con unos estándares muy buenos y muy bien situado, a pocos pasos del puerto veneciano.

***Nota:** en el caso de que por razones operativas y de disponibilidad uno o algunos de los hoteles no fuese posible se sustituirá por un establecimiento de igual categoría.*

COMIDAS y BEBIDAS

Incluimos los desayunos y la cena de bienvenida, que tendremos en un agradable restaurante del centro de Heraklion con especialidades de la rica cocina cretense. Los almuerzos no están incluidos. Cuando hagamos excursiones de aire libre y montaña podremos llevar nuestro propio picnic. En el caso de visita a ciudades la oferta es amplia y se puede almorzar en restaurantes de la ciudad. Las cenas no incluidas coinciden con la estancia en ciudades donde la oferta es muy amplia.

El agua de la red es potable en todas las ciudades, se puede llevar una botella para rellenar.



GASTRONOMÍA CRETENSE, PLATOS TÍPICOS.

La dieta cretense es reconocida tradicionalmente como el paradigma de la dieta mediterránea. La población de esta isla griega se caracterizaba hasta hace algunos años por su longevidad y por una particularmente baja incidencia de las enfermedades cardiovasculares. Eran algunos de los

efectos benéficos de un intenso ejercicio físico combinado con una dieta basada en el consumo de aceite de oliva, frutas, verduras, cereales y legumbres en abundancia, productos lácteos -especialmente yogur y quesos de oveja- pescado, muy poca carne - casi exclusivamente cordero y pollo- y un consumo moderado de bebidas alcohólicas.

La dieta cretense es simplemente una dieta de gente humilde que lleva una vida de intenso trabajo físico en el campo, donde la carne y el alcohol se reservan para las ocasiones especiales, mientras que el resto de productos, por ser mucho más accesibles, son ampliamente consumidos.

Los cretenses eran principalmente propietarios de tierras, agricultores y trabajadores agrícolas rurales. Tradicionalmente vivían de la tierra, la recolección de hierbas y frutos silvestres, hacer crecer sus propias hortalizas y la cría de animales para la carne - en particular los pollos, corderos y cabras.

Basado en el estudio de los Siete Países, que se llevó a cabo durante 1958 y 1970, se descubrió que el grupo control de 700 hombres rurales de Creta tenía tasas de mortalidad excepcionalmente bajas de enfermedad cardíaca, a pesar del moderado a alto consumo de grasa, y vivía hasta una edad avanzada. El tipo de grasa era aceite de oliva y los efectos beneficiosos para la salud se deben al alto contenido del aceite de ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes.

Esta tendencia debemos decir que ha cambiado en los últimos años: ahora los cretenses, sobre todo en los pueblos no consideran comida aquello que no tiene hueso. El consumo de carne ha aumentado muchísimo y se considera la parte central de cualquier comida

social.

El aceite de oliva

En la antigüedad Creta fue llamada "la isla de los olivos", por la gran extensión de estos árboles y su cultivo. Los olivos están totalmente integrados en el paisaje cretense y se cultiva por todos los rincones de la isla. Actualmente 95.000 familias explotan 30 millones de olivos. Así, la producción de aceite de oliva en la isla alcanza el 30% del total nacional del país, por delante del Peloponeso que no supera el 26%.

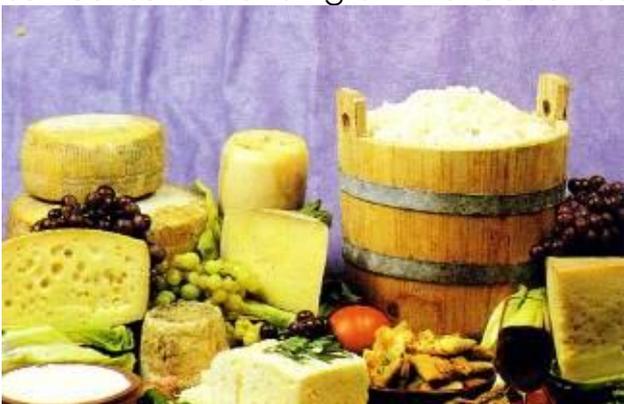


El aceite de oliva juega el papel principal de la cocina cretense. El aceite que se produce en Creta es de excelente calidad, virgen y sin agregados y es beneficioso para el corazón y para el buen funcionamiento de todos los órganos. En Creta se cocina exclusivamente con aceite de oliva y normalmente se consume en cantidades abundantes, especialmente en las ensaladas. Una de las costumbres favoritas de los cretenses, y de los griegos en general, es la denominada (en el lenguaje coloquial) papara: untar el pan en el aceite de la ensalada que en combinación con el jugo del tomate dan un resultado de sabor exquisito! La mayoría de las familias cretenses producen su propio aceite que se

destina tanto para uso doméstico como para la venta a mayoristas, es decir la producción es a pequeña escala y familiar.

El queso

Creta es el paraíso para los amantes del queso. Si bien el queso *feta* es el queso griego más conocido más allá de la frontera griega, en Creta se produce y se consume una gran variedad de



quesos de oveja y de cabra. El queso se consume solo como aperitivo o tapa o integrado en la comida, ya que hay una enorme variedad de platos que lo utilizan como ingrediente básico.

El queso más conocido y consumido en Creta es el **Graviera** que es un queso de consistencia dura con un ligero color amarillo y un sabor un tanto dulce. Se elabora con leche de oveja o con la mezcla de ésta con leche de cabra. Llega a tener 40% de materia grasa en el extracto seco y el proceso de maduración suele durar unos tres meses aproximadamente. Se consume como queso de mesa, frito ("saganaki") o gratinado.

Anzótiros (Anthotiros), es un queso que inicialmente se elaboraba sólo en la isla de Creta, pero se ha extendido a Macedonia, Tracia, Tesalia, Grecia central, Peloponeso, Islas Jónicas, del Egeo y Epiro. Su nombre significa «queso de flor» y proviene de su olor y sabor a

hierbas silvestres. Es un queso tradicional que lleva siglos realizándose. Es un queso de suero, fresco, que se hace con suero de leche de oveja y de cabra o con mezcla de ambas, añadiendo pequeñas cantidades de leche o nata. Tiene un mínimo de 20-30% de materia grasa. Madura a lo largo de 2 a 5 días, y es de consumo inmediato. Tiene varias formas y tamaños, como bolas o conos truncados, pero suele venderse el queso entero por piezas individuales. Es seco y blanco puro, sin corteza. Su textura es fina, desmigajándose con facilidad. Se



toma para desayunar, con miel o azúcar, así como con fruta y en ensalada, con aceite de oliva, tomate y hierbas silvestres, siendo ideal para platos de pasta.

Otro de los quesos conocidos de Creta es el **Miszra (Mizithra)** que se produce tradicionalmente con leche de oveja o cabra o una mezcla de ambas. Tiene un máximo de 55% de humedad y un 45% mínimo de materia grasa. Es un queso de suero, blanco, sin forma y sin cortes o corteza externa, suave pero con un sabor marcado. Se come como aperitivo, solo o con aceite de oliva o se utiliza como ingrediente en varios platos típicos de la cocina cretense.

Las hierbas silvestres y verduras de montaña.

En las laderas de Creta crecen abundantes hierbas silvestres como el tomillo, el orégano, la salvia y el romero además de la enorme cantidad de plantas endémicas que crecen únicamente en la región de Creta y no se encuentran en ninguna otra parte del planeta. Las hierbas aromáticas, famosas por sus cualidades medicinales, se utilizan tanto para la elaboración de infusiones y cosméticos, como para condimentar las comidas. (Una de las características de los platos típicos de la región de Chania es el frecuente uso de hierbabuena). Una de las plantas más singulares es el **Díctamo** (*Origanum dictamnus*): planta endémica de Creta que crece en sus quebradas o cañones; es una planta perenne con pequeñas hojas carnosas en forma de corazón, de color verde claro y cubiertas de finos pelos blancos; es muy difícil de recoger, pues prefiere las grietas de lugares elevados. Se conoce desde la Antigüedad, en la que los autores clásicos nos explican que las propias cabras salvajes, comen de ella para sanar sus heridas.

En Creta crecen también muchas verduras salvajes conocidas como "jorta" (χόρτα). Hay varios tipos de jorta, dependiendo de la época del año. Entre las más conocidos están el "stamnagathi", "radikia", "vlita", "vruves". Las verduras se hierven y se comen con aceite de oliva y limón y raramente faltan de la mesa de las familias en Creta.

El rakí o chicudiá (ρακή/ τσικουδιά)

La bebida más famosa en Creta es el "chicudiá" (τσικουδιά) o "rakí" (ρακή). Es un licor que se destila a partir de la brisa, es decir, el subproducto de la uva

cuando se elabora el vino. La brisa se hace fermentar durante seis semanas en barricas y luego se destila. Es una bebida que durante siglos ha sido una exclusividad de la isla de Creta. Es la bebida favorita de los cretenses, y la invitación "ven a casa a tomar un chicudiá" es la característica principal de la hospitalidad de Creta. El chicudiá se ofrece normalmente como aperitivo, chupito o mezclada con miel (*Rakómelo*) y puede incluso ser utilizada en cocktails.

Es también el mejor remedio para una digestión pesada, tras una comida abundante y copiosa, como suele ser la comida en Creta.

El **rakómelo** (ρακόμελο, de ρακή *raki* y μέλι *meli*, 'miel') es una bebida alcohólica mezclada templada. Se hace mezclando *raki* (*tsikoudia*) con miel y varias especias, como canela, cardamomo u otras hierbas regionales. Se produce en Creta y otras islas del mar Egeo, y en el continente griego, consumiéndose principalmente durante el invierno como bebida caliente.

El *rakómelo* puede encontrarse embotellado en licorerías, listo para ser calentado y servido pero también se puede fácilmente preparar en casa:

¿Cómo se prepara el rakómelo?

Añadimos una o dos cucharaditas de miel por cada 4 vasitos de *raki*, junto a un clavo y aproximadamente una cucharadita de canela, aunque puede modificarse al gusto. Los ingredientes se calientan preferentemente en un *briki* como el café griego o turco.



El café

Tomar café en Grecia es todo un ritual. Salir con los amigos a tomar unos cafés es una actividad que se puede prolongar durante horas. No importa la hora del día ni la época del año, en Grecia las cafeterías están siempre llenas.

Grecia es uno de los países del mundo donde el café es más caro, pero hay que tener en cuenta que para un griego tomar un café equivale a pasar la tarde entera. Existe un amplio abanico de posibilidades en cuanto a la clase de café que queremos tomar y también sobre el lugar donde hacerlo:

Las cafeterías griegas son en general establecimientos modernos, cuidados y caros. No se trata de cualquier bar vulgar. Suelen estar bien decorados y tener cómodos sofás. Las terrazas están abiertas generalmente durante todo el año. Cuando hace frío, se cubren con toldos y se pone calefacción.

Los **kafeníos** (καφενείο), por su parte, son los típicos bares griegos y los encontramos más en los pueblos o en los barrios tradicionales de las ciudades. Son frecuentados por hombres mayores (es raro ver mujeres por allí) que juegan a las cartas al tabli, charlan sobre política y fútbol, mientras beben café o chicudía.

Son además lugares habituales de

concentración para ver el fútbol.

El **frappé** no es más que café instantáneo batido con hielo, opcionalmente con leche y azúcar. Fue inventado por casualidad hace 50 años por un representante de la empresa Nescafé, y se ha convertido en uno de los iconos de Grecia. Es recomendable disfrutar lentamente de este batido helado de café. Además, en cualquier cocina griega podemos encontrar la pequeña batidora usada para prepararlo en casa en un instante.

El **café griego** (ellinikós kafés) es la forma tradicional de preparar el café en Grecia. Al estilo turco, el café no se filtra. Se hierve toda la mezcla en un cacillo llamado briki, se deja reposar y se sirve tal cual, acompañado de un vaso de agua fría.

Es necesario usar un café especial, pulverizado finamente, como si fuese harina. Se toma sketos (sin azúcar), metrios (con tanto azúcar como café) o glikós (con el doble de azúcar que de café).

Por supuesto, en Grecia también es posible beber un espresso, un capuccino o un café filtrado normal y corriente (gallikós kafés). También es posible pedir un espresso o un capuccino freddo (frío). Sea del tipo que sea, en Grecia el café hay que disfrutarlo al estilo griego, es decir, con mucha calma. Tardar menos de media hora en beberse sólo puede ser una extravagancia propia de extranjeros.

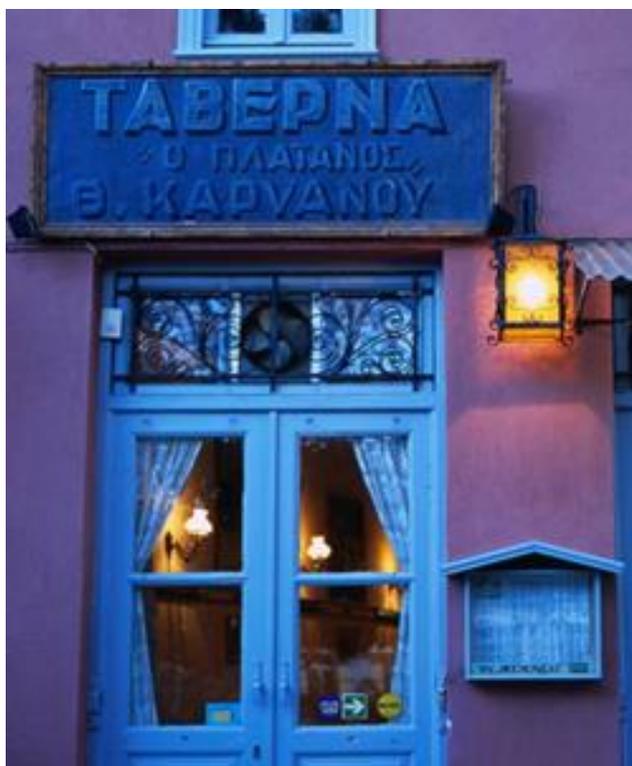
Los restaurantes

En las pequeñas tabernas tradicionales se pueden probar distintas especialidades culinarias, más conocidas como mezzes (pequeños platos, algo parecido a las tapas españolas). A menudo, en los pueblos pequeños, se puede elegir

directamente en cocina.

Normalmente se sirve todo al mismo tiempo y se eligen platos en común para todos que se sirven en el centro de la mesa.

En Grecia se come y se cena tarde, igual que en España, pero además puedes ir prácticamente a cualquier hora a una taberna. No es descabellado ir a cenar a las 11 de la noche puesto que las cocinas de las tabernas funcionan desde las 12 del mediodía.



Comida rápida.

Al hablar de **comida rápida** nos suele venir a la cabeza la típica hamburguesería norteamericana. Sin embargo en **Grecia** la comida rápida está copada por los '**psitopolios**' (ψητοπωλείο). Son lugares donde se prepara carne a la brasa, similar a los kebabs turcos que vemos en España pero con más calidad y variedad. El producto estrella de la fast-food griega

es el **gyros** (γύρος). Es un grueso pan de pita relleno de virutas de carne de cerdo, patatas fritas, cebolla, pimentón y yogur. Existe también variedad de carne de pollo ('kotópulo'). También se puede pedir un **souvlaki** (σουβλάκι), es decir, un pincho de carne. Se sirve solo o envuelto en una pita como el gyros, y también existen variedades de cerdo y pollo. Normalmente se envuelve para llevar, aunque todos estos locales suelen tener algunas mesas para comer.

Para aquellos que quieran una alternativa a la carne, en Grecia son muy populares los puestos de **empanadas**. Las más típicas son la '**spanakópita**' (deliciosa combinación de hojaldre, queso feta, espinacas y especias), la '**tyrópita**' (similar a la anterior pero sin vegetales) o la '**bougatsa**' (una receta especial típica del norte de Grecia, rellena de queso o crema). Este tipo de establecimientos son muy populares para **desayunar y almorzar**. Tanto los que vuelven a casa de madrugada como los que hacen una pausa de media mañana en el trabajo frecuentan estos lugares.

Platos

Aquí presentamos recetas de algunos de los platos típicos de Creta

Avgotarajo. Huevas de pescado saladas y desecadas.

Dolmades. Hojas de parra rellenas de carne de cordero, arroz o verduras, condimentado con especias y piñones. Este plato proviene del turco «dolma» (envuelto).

Exohikó. Hojaldre relleno de cordero, verduras y queso.

Fakes. Sopa de lentejas que se suele servir con vinagre de vino y aceitunas.

Feta: El queso griego más conocido internacionalmente. Se elabora con

leche de oveja, de textura blanda y sabor algo agrio. Su contenido graso es del 22% y se conserva en latas y barriles.

Fasolada. Sopa de alubias blancas, tomate, zanahoria, apio, especias y aceite de oliva.

Gemista. Tomates o pimientos verdes rellenos de carne picada, arroz y verduras.

Gyros. Carne asada verticalmente. Se sirve con salsa sobre un pan de pita, acompañado de tomate y cebolla.

Kalamata. Aceitunas.

Keftedes. Albóndigas de carne picada sazonadas con especias.

Kolokithakia. Rodajas de calabacines fritos.

Kotopita. Empanadillas de pollo.

Kreatopita. Empanadillas de carne.

Kulurakia. Panecillos en forma de aro cubiertos de sésamo que se venden en puestos callejeros.

Hortopita. Empanadillas de verduras.

Mageiritsa. Sopa de cordero, tradicional de Pascua.

Melitzanosalata. Crema de berenjenas ahumadas.

Mezedes. Aperitivos, entremeses.

Moussaka. Pastel de forma rectangular que alterna capas de carne picada y berenjenas, gratinado con queso. Se considera que la «moussaka» es el antecedente de la «lasagna» italiana.



Paksimadi. Pan de Creta relleno de tomate, cebolla y queso «feta».

Pastitsio. Macarrones gratinados con carne picada, queso y bechamel.

Saganaki. Queso rebozado frito.

Soutsoukakia. Albóndigas de ternera con salsa de tomate y comino.

Spanakopita. Empanadillas de espinacas.

Empanada de hojaldre con espinacas

SPANAKOPITA Tarta Griega de

Espinacas y Feta

Ingredientes (12 raciones):

- 1 paquete de 18-20 hojas de pasta Filo (En Makro de la marca francesa: "JR Les Fines Pâtes du Soleil"; también la tienen en El Corte Inglés).
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - 6 cebolletas frescas (solo la parte blanca) ó 1 cebolla mediana bien picada
 - 1/2 Kg. de espinacas descongeladas, cocidas y bien escurridas (pueden ser frescas)
 - 250 grs. de queso Feta desmenuzado
 - 100 grs. de queso Parmesano rallado
 - 2 huevos grandes batidos
 - 1/2 manojo de perejil fresco picado
 - Un poco de eneldo picado o seco (opcional)
 - 1/4 cucharadita de nuez moscada rallada
 - Sal
 - Aceite de oliva para pincelar las hojas de pasta
 - Un par de cucharadas de leche
- Precalentar el horno a 175°C.

Preparar el relleno:

Calentar las 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén amplia y pochar la cebolleta o cebolla picada hasta que esté translúcida. Añadir las espinacas y saltearlas unos 4 minutos hasta que hayan evaporado todo su líquido. Retirar del fuego y agregarle los quesos, huevos, perejil, eneldo, nuez moscada y 1/2 cucharadita de sal. Mezclar bien y reservar.

Montar la Spanakopita: Engrasar ligeramente el fondo y los lados de una bandeja de hornear rectangular un poco más pequeña que las hojas de pasta (estas tienen que poder colgar ligeramente unos 5-10 cm. por UNO de los lados más largos de la bandeja cuando se coloquen en ella. Ver foto.)

Pincelar por un solo lado la primera hoja de pasta con aceite de oliva y colocarla sobre el fondo de la bandeja engrasada dejando que cuelgue por un lado de la bandeja. Proceder así con las siguientes 8 hojas de pasta, dejando que el sobrante cuelgue alternativamente a uno y otro lado de la bandeja. Tapar el resto de las hojas con un paño limpio de cocina humedecido en agua y bien escurrido para que no se sequen.

Verter el relleno de espinacas y queso sobre la base formada con las 9 primeras hojas de pasta. Igualarlo con una cuchara para repartirlo uniformemente sobre esta base.

Colocar el resto de las hojas de la misma manera que con las primeras, es decir, pincelando un lado con aceite y colocándolas sobre el relleno una sobre otra hasta terminar con todas. Doblar hacia el centro los bordes de las hojas que cuelgan por fuera de la bandeja, alternando las que cuelgan del lado derecho con las que cuelgan del lado izquierdo, consiguiendo así cerrar



herméticamente la tarta y que no se salga el relleno.

Con un cuchillo muy afilado "marcar" la parte superior de las hojas de pasta, cortándolas en 12 rectángulos (sin llegar hasta el relleno). Pincelar con la leche los cortes hechos (esto evitará que las hojas de pasta se "levanten" por las marcas hechas al hornearse).

Hornear la **Spanakopita** hasta que esté bien dorada y crujiente, unos 35 - 45 minutos. Dejar enfriar hasta que esté templada. Cortar por los rectángulos



marcados y servir.

Esta tarta puede hacerse perfectamente unas cuantas horas antes de servir y tomarse a temperatura ambiente. El acompañamiento ideal sería una buena ensalada de tomates.

TIERRA DE VINOS

En la antigüedad, los vinos griegos gozaban de una gran reputación y se exportaban en grandes cantidades. El arte de la vinificación y, sobre todo, la presentación de las cosechas en vasijas con la decoración artística proceden de Creta, Ática y Rodas. Fue entre los siglos XIII y XI a.C., cuando los viñedos se desarrollaron de manera más significativa. El cultivo de la viña se practicaba de manera muy parecida a la de hoy, con las cepas alineadas en filas paralelas. La poda se hacía de forma diferente, según las cepas, el suelo y la fuerza del viento. Los viñedos griegos se extienden sobre 165.000 ha, entre 33° y 40° de latitud norte. El calor relativo de esta zona queda atemperado generalmente por la influencia del mar y por la altura. Las condiciones climáticas son bastante constantes. Los suelos son pobres, rocosos, contienen caliza, esquisto, mantillo, arcilla y arena. En algunas islas hay un subsuelo volcánico de piedra pómez.

El **Retsina** (vino resinado) es un vino aromatizado exclusivo de Grecia. Su origen se remonta a la antigüedad, cuando el vino era transportado en ánforas de barro cocido selladas. Los sellos, una pasta compuesta de yeso y resina, impedían la entrada del aire y permitían conservar el vino por más tiempo. Como esto le daba un poco de sabor, los griegos llegaron a pensar que los vinos envejecían gracias a la resina: es así como nace la tradición de añadir resina al vino.

EXCURSIONES

Las excursiones de naturaleza y montaña que planteamos en este programa no plantean dificultad alguna, se tratan de

cómodos recorridos a pie con desniveles asequibles a cualquier persona que le guste caminar por senderos de montaña. Una persona que realice senderismo aunque sea de forma muy esporádica puede realizar todas las excursiones programadas. Generalmente, el desarrollo de una jornada de marcha se realiza como sigue: - nos levantamos y tras desayunar, partimos en autobús hacia el inicio de la excursión. Se cubren algunas distancias cortas en kms. Para



ponernos al inicio de camino. Previamente, el día anterior, nuestro Guía habrá dado los consejos e información necesarios: información meteorológica, horarios... así como recordar el equipo a llevar a la excursión, comidas... En el itinerario descrito en el programa aparecen las características de cada ruta.

NUESTROS GUÍAS

El/ La Guía acompañante tiene como labor organizar las rutas, fijar los horarios coordinando la salida de los grupos en sus alojamientos, velar por la buena marcha del programa, integrar a todos en la zona, informar y orientar sobre los aspectos más interesantes de los lugares que visitamos, así como decidir cualquier

cambio de ruta con causa suficiente y atendiendo siempre a la seguridad del grupo. No actúa como guía local en las visitas a ciudades o monumentos.

BIBLIOGRAFÍA:

Guías de viaje

Grecia. Colección Guía Total. Ed. Anaya Touring Club. Castellano.

Grecia, Rumbo a. Ed. Laertes. Castellano.

Creta. Escapada Azul. Castellano.

Creta. Colección Guía Viva. Ed. Anaya Touring Club. Castellano

Alexis Zorbas. Nikos Kazantzakis.

CINE

Zorba el griego. Michael Cacoyannis. 1964: Basada en la obra de Kazantzakis, esta adaptación para la gran pantalla se ha convertido en uno de los clásicos del S XX con un Anthony Quinn superlativo dando vida a un personaje real que parece conoció el autor del libro en el año 1917, al sur del Peloponeso, Giorgos Zorba, cuando explotaban una mina de lignito. Las tertulias nocturnas lo llevaron a conocer

a este extravagante personaje, cuya profunda humanidad lo impresionó de tal forma que llegó a decir `Si yo quisiera distinguir a los hombres que han dejado una huella más profunda en mi alma, quizás me decidiera por Homero, Buda, Bergson, Nietzsche, y Zorba... Él me ha enseñado a amar la vida y a no temer a la muerte.

LITERATURA

La antología poética de Konstantino Kavafis, el escritor griego universal.





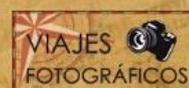
EN RUTA...NUESTROS GUIAS Y PROGRAMADORES.

Nuestros viajes y rutas llevan el sello especial de nuestro equipo de producción. Una cuidada elección de los itinerarios, de las excursiones y de los lugares a recorrer. La comprobación en directo de los servicios..., la búsqueda del detalle y de lugares recónditos y curiosos..., siempre realizados con la ilusión de profesionales apasionados por el viaje. Este es el afán que nos mueve y nuestro aval de calidad y garantía. En las fotos, Fotiní Velegraki y Beatriz Arbeloa. Del Equipo de Guías Programadores de Alventus&AñosLuz y diseñadores de esta ruta. Residentes ambas en la isla.

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver en la página web las condiciones en la siguiente dirección, <https://www.aluz.com/condiciones> o <https://www.alventus.com/condiciones>. Las cláusulas especiales del viaje vienen recogidas en el bono / contrato de viaje que debe tener todos los/las clientes al inicio del viaje.

NUESTRO GRUPO





ALVENTUS & AÑOS LUZ. MIRANDO AL FUTURO

¿Te unes a nuestro punto de encuentro viajero? Te invitamos a que te unas, si es que no lo has hecho ya, a nuestro grupo de Facebook: Alventus & AñosLuz, Mirando al futuro. En el, estamos compartiendo fotos, vídeos, anécdotas... de viajes realizados pero también de los que nos gustaría ver en el futuro. Descúbrelo en este enlace:

<https://www.facebook.com/groups/554015261903835>



Te esperamos, construye con nosotros el futuro. ¡Adelante!

Y además síguenos en...



Concurso Foto Viajera

Os animamos también a participar en el concurso Foto Viajera. En esta ocasión valoramos el atractivo de la imagen como fotografía de viaje.



Primer Premio:
David Martínez Aparicio



Segundo Premio:
Carmen Bocos Galán



Tercer Premio:
María José González Casquet

Para más información,
consulta nuestras web:
alventus.com/concursos
aluz.com/concursos

TURISMO RESPONSABLE

En ALVENTUS&AÑOSLUZ apostamos por la organización de los viajes de forma responsable y sostenible.

Colaboramos con los agentes locales, guías y proveedores con servicios de calidad y respetuosos. En la medida de lo posible se procura la contratación de alojamientos sostenibles y siempre respetando las normas ambientales.

Se procura la información y sensibilización a los viajeros sobre la protección de los espacios naturales que visitamos intentando minimizar nuestro paso por esos espacios. Igualmente se encomienda a los/as viajero/as respetar las culturas y tradiciones locales y ser muy respetuosos a la hora de la realización de fotografías de personas, pidiéndoles permiso en su caso.

Aconsejamos que en todos nuestros viajes por Europa y zonas de gran calidad saludable que los viajeros NO COMPREN AGUA EMBOTELLADA EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO y si utilicen sus propias botellas rellenándolas en los hoteles, bares o restaurantes o en muchas de las fuentes de agua potable que se encuentran en las rutas.

En los viajes por lugares exóticos como Asia o Sudamérica y trekkings recomendamos igualmente el uso de agua potable de los establecimientos tratándolas en su caso con pastillas potabilizadoras.

Recomendamos igualmente ser sensibles en la utilización de los recursos en las zonas naturales que visitamos.

ALVENTUS&AÑOSLUZ colaboran de forma regular con organismos de protección de la naturaleza.

Muchas gracias

