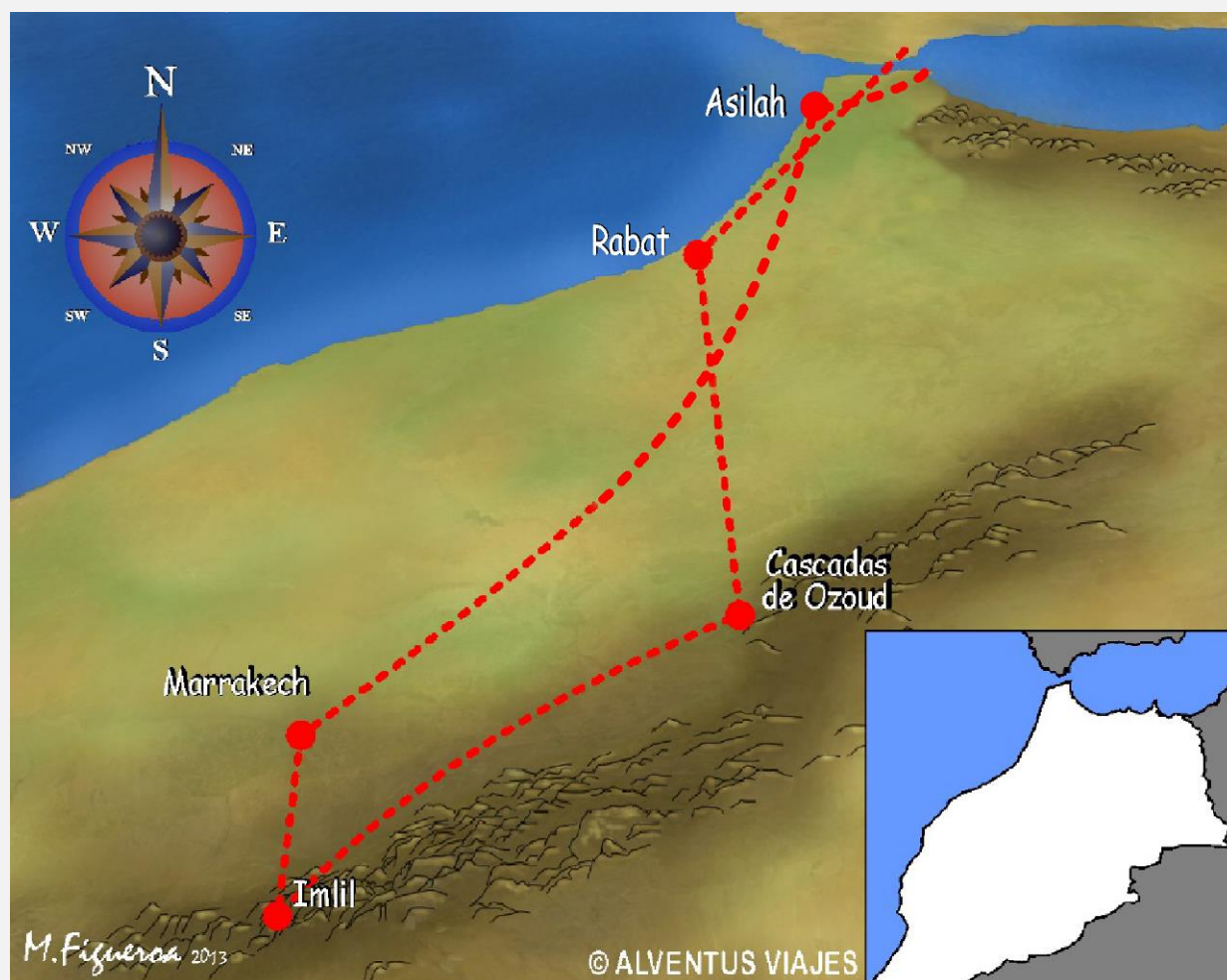


MARRUECOS ATLAS



«De las montañas del Atlas a las ciudades imperiales...»

Primavera 2020 / 8 días

Volvemos Marruecos, a saborear sus medinas, zocos y ciudades de historia y leyenda y, cómo no al Alto Atlas. Nuestra experiencia en la realización de viajes por Marruecos nos lleva a plantearos un viaje de naturaleza y cultura, un paseo a través de la espectacular naturaleza de Marruecos, **las montañas del Atlas**, los valles **bereberes**, las **Cataratas de Ozoud** y también un recorrido por la historia de Marruecos, por **zocos** y **medinas**, por ciudades medievales y por paisajes inimaginables en este rincón del norte de Africa. Un viaje que nos llevará desde

las ciudades andalusíes del norte hasta la impronta africana de **Marrakech**. La primavera, además, nos ofrece Marruecos en todo su esplendor. Os esperamos. marchando directamente a la histórica Marrakech, ganando así una noche más en esta fabulosa ciudad.



ITINERARIO

Fecha: Del 5 al 12 de Abril.

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en MADRID tendrán la salida **el día 4 de Abril a las 20.30 h** Lugar: NH Sur Atocha- Pº Infanta Isabel 9 (acera junto a la fachada principal del Ministerio de Agricultura). Viaje en dirección a Córdoba...

Día 5 de Abril: CORDOBA - SEVILLA - ALGECIRAS - RABAT

Recogida de viajeros en **CORDOBA a las 02,00 hrs.** de la madrugada. Lugar: Hotel Eurostars Palace (parada de autobús de la Cruz Roja), Pº de la Victoria s/n, continuación hacia **SEVILLA**, recogida de viajeros **a las 03.45 h** de la madrugada. Lugar: Estación de ferrocarril de SANTA JUSTA. Recogida de viajeros en **JEREZ** a las **05,15 h** Lugar: Avda. Alvaro Domecq, frente al HOTEL JEREZ & SPA. Continuación de viaje hacia **Algeciras**. Allí nos reuniremos en el puerto a las **07:00 h.** de la mañana en la taquilla de Trasmediterránea con aquellos clientes que partan directamente desde Algeciras y embarcar destino al puerto de Ceuta. Paso del Estrecho y tras algunas paradas de descanso y para almorzar llegamos a **RABAT**. Alojamiento en hotel céntrico y resto de la tarde para pasear por la ciudad. Barrio de la **medina**, **zoco**, jardines y **murallas**, **Torre de Hassan**... Rabat se

nos mostrará, además, como una ciudad atrayente y agradable que conjuga el ambiente exótico con la influencia atlántica.

Día 6: RABAT - CASCADAS DE OZOU

Tras el desayuno dejamos Rabat para poco después adentrarnos por una bonita ruta hacia la fértil llanura de Beni Mellal, a partir de esta población comienza el terreno a ondularse. El paisaje se empezará a mostrar soberbio comenzando a aparecer bosquetes de encinas, de sabinas, cactus del Atlas... y el telón de fondo del Atlas Central nevado. De camino y con un poco de suerte podremos detenernos un rato para ver algún zoco o mercado rural. Pararemos a comer en algún lugar y pronto en la tarde llegaremos al paraje de las **Cascadas de Ozoud**. Este lugar es fantástico, muy frondoso, pequeños pueblecillos rodeados de feraces huertos con olivos centenarios, higueras, algarrobos... y junto a las cascadas una vegetación casi selvática donde aún se refugian los macacos de Berbería. Alojamiento y cena. La noche, siempre agradable en este rincón de las montañas y con el murmullo y fragor de las cataratas invita a un rato de fiestecilla donde algún "Tantan" de seguro se acercará.

Día 7: CATARATAS DE OZOU – IMLIL

Tras desayunar realizaremos un fantástico recorrido a pie por la zona, conociendo las Cataratas, unas descomunales caídas de agua procedentes del deshielo de las montañas. Por los senderos que nos llevan a las cascadas no nos será difícil ver a algún **mono de berbería**. La ruta a pie, muy panorámica, nos mostrará excelentes imágenes de los saltos de agua y corriente y valle abajo veremos las preciosas **Gargantas de Oued el Abid**. A medio día partimos hacia el **Alto Atlas**. Tras la gran llanura de Marrakech podremos ver en la lejanía la colosal cadena del Atlas. La carretera comienza a adentrarse en las montañas, aparecen los primeros poblados **bereberes** encaramados en las laderas. El paisaje es cada vez más montañoso. Llegamos por la tarde a Asni y desde aquí nos adentramos en el precioso valle que nos lleva hasta **Imlil**, en el corazón del Alto Atlas. Alojamiento en hotelito de montaña. Resto de la tarde para conocer la zona. Cena.

Imlil, que se halla a 1.740 m. de altura, significa en lengua local algo así como "blancura" o "lugar blanco", en referencia a la nieve que suele cubrir esta pequeña población durante los meses de invierno. Sus pobladores son de etnia Amazigh (bereberes) y pertenecen a la tribu de los Aït Mizane de Rherhaya, instalados su mayoría en la vertiente norte del Alto Atlas Occidental, siendo su idioma genérico el Tamazight (Existen tres variantes del Tamazight, en Marruecos) y su dialecto el Tachelhit. Los recursos económicos de sus habitantes, siguen siendo los mismos de siempre: la agricultura y la ganadería. Aunque la emigración y el turismo son buena fuente de ingresos en los últimos tiempos. En sus valles se cultivan cereales y se plantan árboles frutales (nogales, cerezos, manzanos, etc...) en terrazas escalonadas e irrigadas por numerosos canales que recogen el agua de las fuentes y los torrentes. El pastoreo de ovejas y cabras es una actividad común en todo el país, también existe un buen número de reses vacunas, debido a la abundancia de pastos en las zonas más bajas.



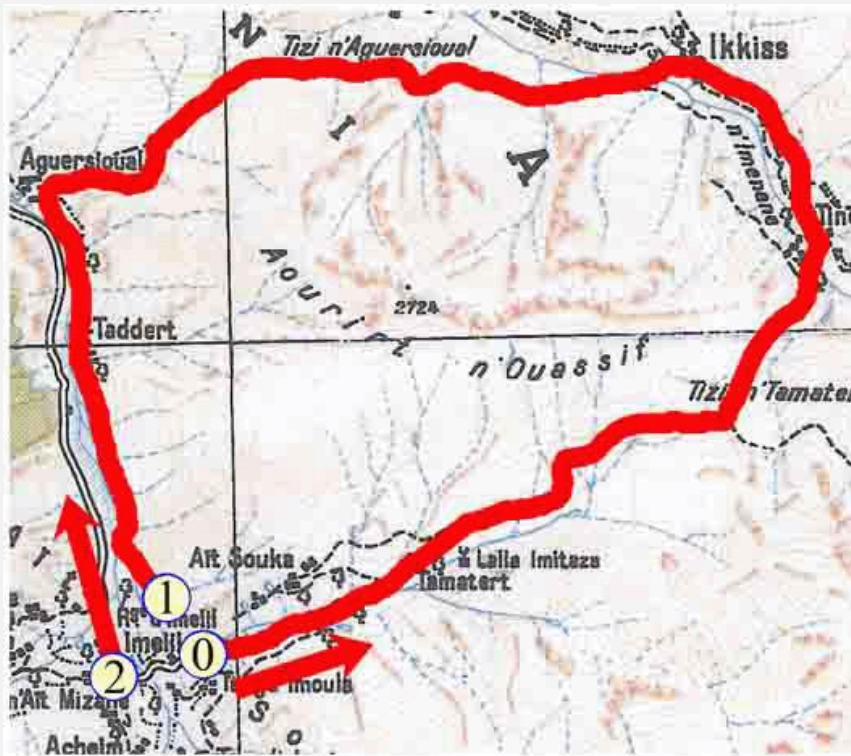
Días 8 y 9 : ACTIVIDADES EN LA ZONA

Imlil es la pequeña capital de la zona del **Toubkal**. Durante estos días realizaremos excursiones y paseos a pie por estas montañas, recorridos por valles y pueblos beréberes, coordinándose todas estas actividades por un guía acompañante.

El primer día recorreremos el valle de **Ait Mizzane** hacia el santuario musulmán de **Sidi Chamarouch**. El valle de Mizzane está presidido por la colosal cumbre del Toubkal y numerosos pueblos y aldeas que se asientan en sus laderas. Nuestro recorrido a pie nos llevará a atravesar pueblos de extraordinaria arquitectura bereber. Estos pueblos se escalonan en las montañas, algunos en auténticos “nidos de águila”. Alcanzaremos el valle de Around, desde donde tendremos excelentes vistas de las montañas, incluido el Toubkal. Desde aquí, seguiremos una ruta de peregrinación y llegaremos hasta la “Piedra Blanca”, en donde se encuentra el morabito del Santón Sidi Chammarrouch. La tradición hace que las mujeres bereberes suban aquí para pedir la fertilidad de sus cuerpos. Unos chiringuitos nos ofrecerán un reconfortante té o unos refrescos y podremos tomar nuestro picnic en algún bonito lugar. Después del descanso bajaremos de nuevo a Imlil. En la caída de la tarde el valle se llena de suaves colores y luces, los lugareños vienen del mercado con sus burros o trajinan por los campos de labor... Tras el regreso al hotel tenemos tiempo para descanso, pasear por el pueblo en donde encontraremos cafetines, tiendas de artesanía... (Horario de esta excursión: sobre 5 / 6 horas con descansos incluidos. Desnivel: sobre 540 metros ascenso y descenso). Kilómetros: 11 km.

El segundo día ascendemos hacia la aldea de **Tachdirt** haciendo una bella travesía por el valle del **Asif**, donde iremos descubriendo pueblos colgados de sus laderas. Ascenderemos el collado **Tammaterf**, un mirador fantástico desde donde disfrutaremos de una panorámica excepcional. Desde aquí admiraremos una buena parte del macizo del Toubkal, con sus grandes montañas cerrando los valles. La bajada la haremos en travesía hacia la aldea de **Ikkis**, teniendo así una nueva perspectiva para volver a ascender por un sendero muy cómodo al collado de **Aguersioul**. Pasaremos por bonitos pueblos y atravesaremos huertos y arroyos. Por la tarde regresaremos siempre a nuestro alojamiento en Imlil.

(Horario: sobre 6/7 horas con los descansos incluidos. Desnivel: sobre 780 metros en ascenso y en descenso). Kilómetros: 15 km.



Durante la estancia en Imilil se incluyen los desayunos y cenas.

El día 9 al final de la tarde y tras la actividad traslado a MARRAKECH y alojamiento en hotel. Una corta distancia nos separa de Marrakech (aprox. 60 km.) Llegada y resto de la tarde noche para comenzar a disfrutar de la ciudad, podemos ir a cenar a la Plaza Djemaa el Fna, etc.



Ascensión opcional al Toubkal.

El Toubkal es la cumbre más alta del norte de África, con una altitud de 4.165 m y se localiza en el llamado Alto Atlas de Marrakech, junto a otras cumbres de más de cuatro mil metros como el Ras Timesguida o el Ras Ouanokrim. Enero, febrero y comienzos de marzo son los meses en que se producen mayores nevadas en el Atlas, aunque cada año la climatología presenta circunstancias diferentes. De todas formas, y aunque estamos al comienzo de la primavera, es importante tener esto en cuenta para saber que estamos ante una montaña con características «cuasi invernales».

La subida se hace desde el poblado de Imlil (donde se pueden contratar arrieros para llevar las mochilas) hacia la zona donde se encuentran los Refugios. El Refugio "Toubkal", antiguo Neltner, hoy reformado y uno de construcción más reciente, el Refugio "Les Mouflons" (primer día). Suelen tener bastante ocupación. Los refugios se encuentran a más de 3.000 m. El segundo día se deberá comenzar la subida al Toubkal antes de amanecer remontando fuertes pendientes al principio, que luego se suavizan hasta alcanzar un collado y desde éste por una cómoda arista se alcanza la cumbre. La bajada hacia los refugios se hace antes de medio día, llegando al caer la tarde a la aldea de Imlil.

Los/as que deseen subir al Toubkal y dormir en el refugio **tendrán que indicarnos** este extremo al inscribirse al viaje con el fin de poder reservar su plaza en el mencionado refugio. Recomendamos reservar la cena y el desayuno en el Refugio a fin de evitar acarrear pesos innecesarios. Para la comida de "ataque" es conveniente llevar alimentos energéticos, embutidos, frutos secos, chocolate...

Las personas que opten por la ascensión al Toubkal llevarán su propio material de alta montaña incluyendo crampones y piolet. **La organización no incluye esta actividad** y no se prevé la asistencia de guía para la misma. Nuestro guía en Imlil coordinará la actividad y asesorará a todos los participantes así como tramitará con los marroquíes la contratación de mulas y arrieros para el porteo de equipos para todas las personas que quieran contratar estos servicios. El precio del porteo por persona es de unos diez euros aproximadamente. El importe de la pernocta y cena noche en el refugio así como el servicio de arrieros se abonará directamente en el lugar.

(Las personas que opten por esta actividad tendrán un descuento (al no dormir una noche en el hotelito de Imlil) de 220 dirhams. Esta cantidad les será abonada directamente por nuestro Guía).

IMPORTANTE: se recomienda a las personas que vayan a emprender la ascensión del TOUBKAL estén en posesión de la **tarjeta federativa de montañismo** en la modalidad correspondiente a la actividad.





DIA 10: MARRAKECH

Durante más de dos siglos esta ciudad bereber en la encrucijada entre el Sáhara, el Atlas y el Anti Atlas, fue el centro de un gran imperio. Zocos, medina, palmerales, palacios, jardines, mezquitas... forman uno de los conjuntos más fascinante que un viajero pueda encontrar. Un oasis en toda la extensión de la palabra, **Marrakech** fue antiguamente un lugar de descanso para las caravanas que llegaban al norte desde el desierto cruzando las montañas del Atlas y para las que reponían fuerzas antes de emprender el viaje hacia la aventura y el infinito sur.

Tras desayunar disponemos de todo el día para disfrutar de la ciudad. Podemos empezar por callejear por la medina, disfrutar de los barrios de artesanos, tintoreros, plateros, tapiceros, visitar el **Palacio del Bahia**, el **Mellah**, las antiguas callejuelas de **Riad Zitoune**, refrescar y endulzar nuestra garganta con un zumo de naranjas en **Djemaa el Fnaa...**, visitar algún Riad (casa palacio convertida en pequeño hotel y restaurante). Recomendamos ir a tomar un aperitivo al Palais Donais precioso Riad situado en Dar el Basha (Bab Doukkala). También en los últimos años han proliferado bonitos cafés "lounge" donde la decoración orientalista se une a los gustos occidentales y donde podemos escuchar música "chill out" mientras tomamos un té, una cerveza o unos aperitivos como es el caso del "Kosy Bar" o el "Grand Café de la Poste". Después pasear en calesa, descubrir los jardines de la Menara... envolvernos en la magia de una ciudad de leyenda... La caída de la tarde supone todo un espectáculo, las gentes se echan a la calle para disfrutar del frescor, la Plaza de la Djemma el Fna se llena de colorido y los sensuales colores del atardecer reflejan armonía en el paisaje urbano. Por la noche, se puede cenar en "Dar Mimoun", restaurante situado en una casa palacio de la Medina, en la calle Riad Zitoune, en el frescor de sus jardines. Diferentes menús con precios asequibles. Y, cómo no, la experiencia de cenar al aire libre en los comedores de la Plaza Djemaa el Fnaa es siempre atractiva y excitante. Si se quiere algo refinado pues el Restaurante *Al Fassia*, en el Bulevar Zerktouni (Gueliz), es de los clásicos de Marrakech, comida tradicional marroquí muy elaborada.



Día 11: MARRAKECH – TETOUAN

Desayunamos temprano y nos toca volver al norte. Por una buena y cómoda autopista hacemos casi todo el trayecto para llegar por la tarde a Tetouan. Alojamiento en hotel . Se podrá cenar en la ciudad, podemos encontrar restaurantes alrededor de la “Plaza Primo”, algún bonito Palacio Restaurante como “El Reducto” o visitar la “Casa de España”, donde en su restaurante podemos encontrar pescaíto, tortilla de patatas o ensaladilla..



Día 12 de Abril: TETOUAN – ALGECIRAS – JEREZ – SEVILLA – MADRID

Tras desayunar dejamos Tetouan para embarcar en el puerto de Ceuta con destino a Algeciras. Continuación de viaje hacia JEREZ, donde llegaremos sobre las 16.00 h, a SEVILLA sobre las 17.30 h, a Córdoba sobre las 19.00 h y a MADRID sobre las 00.30 hrs. Fin del programa.

(El horario de llegada dependerá de las condiciones del tráfico y el paso del Estrecho)

FICHA TECNICA

PRECIO: 469 Euros (para las salidas desde Sevilla /Jerez)

Suplemento ida y vuelta desde Madrid: 56 Euros por persona.

Suplemento ida y vuelta desde Córdoba: 29 Euros por persona

Suplemento alojamiento habitación individual (opcional y según disponibilidad): 139 euros (posible en todos los alojamientos menos en Ozoud)

Suplemento 22/28 personas.: 115 Euros

Suplemento 29/35 personas: 79 Euros

Grupo mínimo: 22 personas.

Grupo máximo: 45 personas

INCLUYE:

- Viaje en autobús desde Madrid, Córdoba, Sevilla o Jerez durante el recorrido mencionado.
- Barcos para atravesar el Estrecho.
- Alojamiento y desayuno en hoteles en habitaciones dobles con baño o ducha en Rabat, Marrakech y Tetouan.
- Alojamiento y media pensión en hostel de montaña en Ozoud en habitaciones a compartir.
- Alojamiento y media pensión en hotelito de montaña en Imlil en habitaciones dobles.
- Guía acompañante de Alventus&Añosluz.
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Comidas no especificadas en el apartado "incluye".

FORMA DE RESERVA Y DE PAGO:

La reserva deberá ser realizada en nuestras oficinas, personalmente o por teléfono. Las reservas realizadas por Correo Electrónico (Email) tendrán que ser confirmadas posteriormente por nuestra oficina. Una vez realizada y confirmada la reserva, se entregará como anticipo la cantidad de **130** Euros. El resto deberá hacerse al menos quince días antes de la salida. El pago podrá realizarse en efectivo, transferencia o tarjeta de crédito.

Si se opta por transferencia, los datos son:

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 del mismo.

COBERTURAS DEL SEGURO DE VIAJE:

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.....	602 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.....	Ilimitado
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.....	6.011 Euros

Opcional:

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

Por un importe desde **27** 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.

NOTAS SOBRE EL VIAJE

Como veis por el itinerario detallado, nos gusta realizar un programa de viaje por Marruecos diferente al clásico viaje "enlatado". Combinamos naturaleza con cultura, acercamiento a las gentes y animación... que hacen de nuestro viaje una experiencia rica y diferente. Es por ello por lo que proponemos realizar interesantes recorridos a pie o noches en lugares únicos. Pero también es un viaje que necesita de vuestra participación activa, de una buena dosis de afición al aire libre y a la aventura en general. De seguro que, entonces, el viaje os enriquecerá con creces.

DOCUMENTACIÓN.

Pasaporte en vigor.

MONEDA.

La moneda es el Dirham. 11 DH equivale aproximadamente a un Euro al cambio. Se puede cambiar en la misma Estación Marítima de Algeciras, antes del embarque.

CLIMA.

La primavera ha entrado ya en Marruecos. En el norte encontraremos un clima muy agradable con temperaturas suaves en la mañana y frescas por la noche. En las montañas las temperaturas pueden ser frías por la noche aunque durante el día serán muy agradables para caminar.

EQUIPAJE.

Pantalones ligeros y cortos, camisas y camisetas, jersey de lana y o forro polar, chubasquero o anorak, crema de protección solar, gafas de sol, botas de montaña de suela flexible, gorra o sombrero para el sol, pequeña mochila para las excursiones del día. Bolsa de aseo. Recomendable: prismáticos, bastón regulable para caminar. Se recomienda llevar todo el equipaje en bolsa de viaje, macuto o maleta.

Nota: las personas que opten por subir al Toubkal deberán llevar su propio material de alta montaña y saco de dormir para la noche en el refugio.

MEDICINA/SALUD.

Recomendamos llevar un pequeño botiquín con la medicación personal si la hubiera y /o con analgésicos y medicación básica.

ALOJAMIENTO.

Los hoteles elegidos en Rabat, Marrakech y en Tetouan son de categoría tres estrellas. Los conocemos bien pues son utilizados por nuestra agencia en muchas de nuestras actividades. Son muy limpios y están bien situados. En **Rabat** se trata del **Hotel Mercure Sheherazade** (<https://www.accorhotels.com/es/hotel-2962-hotel-mercure-rabat-sheherazade/index.shtml>) o similar, en **Marrakech** el Hotel Mogador Gueliz (<https://www.mogadorhotels.com/MH/Recherche/Show?hotel=8>) o similar y en **Tetouan** el Hotel Yacouta o similar .

En **Imlil** nos alojamos en un cuidado y bonito hotel de montaña. Se trata del **“Maison DHotes Dar Assarou”** <http://www.dar-assarou.com/> un establecimiento construido con mucha delicadeza por nuestros amigos, la familia Askarray. Las habitaciones se distribuyen en dobles con baño/ducha interior, dispone de buenas terrazas con vistas al valle y a las montañas, salón interior y comedor muy acogedor...Imlil es una pequeña aldea situada a los pies del Toubkal, la montaña más alta del norte de Africa. Tradicionalmente ha sido lugar de origen de los más afamados recorridos de montaña y tiene un agradable ambientillo con cafés y terrazas. Las casas responden a la arquitectura tradicional del Atlas, con casas con techumbres planas y construcciones de adobe que se apiñan unas sobre otras formando un atractivo conjunto. Imlil es un auténtico oasis de montaña que se divide en varias villas escalonadas en las laderas de la montaña sobre un fértil valle donde encontraremos cultivos en terrazas, árboles frutales, nogales centenarios, acequias y flores... .

El hostel de montaña de las cataratas de **Ozoud** se sitúa igualmente en un paraje excepcional. Se trata de un pequeño hotel familiar y el alojamiento se distribuye en habitaciones colectivas. Algunas habitaciones tienen baño interior y la mayoría son a compartir y se sitúan fuera de la habitación. Se trata del **Hotel de France** y es el mejor en esta zona de montaña. (<http://www.hotelfrance-ouzoud.com>)

ALIMENTACIÓN.

En el apartado “incluye” se especifican los servicios incluidos y no incluidos. Los servicios de desayunos y cenas incluidas en Imlil y en Ozoud son preparadas por los cocineros del alojamiento, degustando las típicas comidas de la zona: cuscus, tajine, harira...

Las personas que deseen subir al Toubkal deberán llevar su propia “comida de ataque”, la cena se puede optar por solicitar en el Refugio.

Para los almuerzos que hagamos en las zonas de montaña (picnic), Ozoud y Atlas, recomendamos llevar de casa algunas vituallas, embutidos, conservas, chocolate..., en las aldeas podremos comprar el exquisito pan de la zona y también otros alimentos como frutos secos, dátiles, fruta, etc.

El resto de las comidas no incluidas coinciden con estancia en ciudades. Así, se puede cenar en restaurante locales a buen precio y conocer de camino la gastronomía de la zona. (Una comida en un restaurante marroquí de tipo medio puede salir por unos ocho euros. Se puede comer más barato en los chiringuitos y también más caro en restaurantes de lujo).

Se recomienda degustar las distintas especialidades de Marruecos: cuscus, tajine de carne, pollo o verduras, la kefta (carne picada en forma de hamburguesa a la brasa), la pastella (patel de carne de pollo) y cómo no: los pinchos y el té.

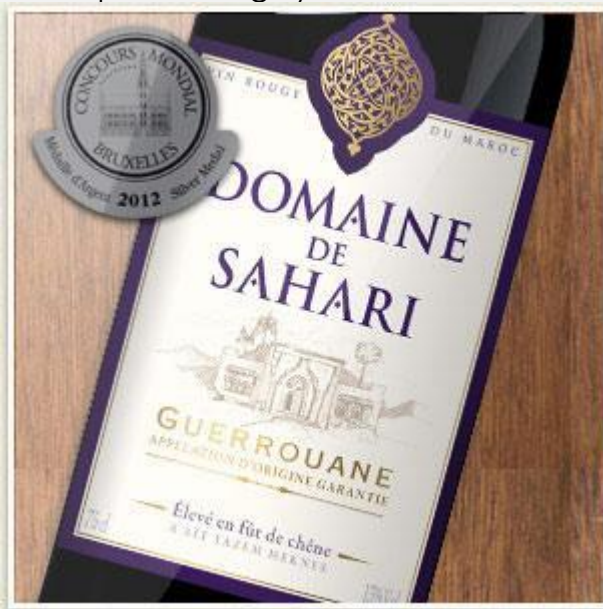
TAGINE, el plato de Marruecos.

Este plato combina carne (cordero, pollo o ternera), con verduras (zanahoria, cebolla, patatas, nabos, calabacín...) aderezadas con un cóctel de especias y hierbas aromáticas (cilantro, perejil, pimienta, comino, azafrán, ras el hanout...). El auténtico Tajine se realiza a fuego lento sobre brasas de carbón en una peculiar cazuela de barro con el mismo nombre. El tradicional plato con tapa cónica llamado Tagine, un robusto recipiente que sirve para cocinar en cualquier parte. Proviene de las tribus nómadas berebers y de los Tuaregs del Sahara. Los alimentos se cocinan en el interior del recipiente en una mezcla de aromas y vapor que producen en la comida un magnífico efecto. Algunos puestos de carretera de Marruecos ofrecen los mejores Tajines pues en muchas ocasiones se cocinan lentamente durante horas a la espera de los viajeros..., es cuestión de levantar la tapa y ver, con el permiso del camarero... En zonas de la costa se elaboran también exquisitos Tajines de pescado.



VINOS Y CERVEZAS.

Marruecos es un país islámico aunque muy tolerante. No obstante las bebidas alcohólicas sólo se sirven en restaurantes y bares autorizados. En los últimos años se incrementado notablemente la oferta e incluso Marruecos se ha convertido en un país productor de vinos y cervezas. En los viñedos del interior (Fez, Meknes) y en la costa atlántica se producen cada vez mejores vinos. Vinos como el Medaillon, el Cap Blanc, el Siroua son excelentes. Las cervezas son también muy buenas y entre ellas encontramos la "Casablanca", la "Special Flag" y la tradicional "Stork".



ESPECIAS EN MARRUECOS, UN VIAJE AL MUNDO DE LOS SENTIDOS...

Los árabes han estado relacionados con el comercio de especias durante siglos antes de que sus ejércitos se dispersaran desde Arabia para dar a conocer las enseñanzas del profeta, cuando llegaron a Marruecos, al final del siglo VII, llevaron consigo las especias, que desde entonces han formado parte de la cocina marroquí. En las tiendas de especias de los zocos, las especias molidas, de tonos rojizos, amarillentos y distintas tonalidades de marrón, se amontonan en cestos, cubos o cuencos, las especias enteras, incluido la canela, la nuez moscada, las cápsulas de cardamomo, el anís estrellado, la goma arábiga, las guindillas secas y los fragantes capullos de rosas, contrastan con los elegantes

montones de las especias molidas. Los aromas se mezclan y anticipan la próxima comida, las ocho especias más importantes de la cocina marroquí son la canela, el comino, el azafrán, el pimentón, la cúrcuma, la pimienta negra, la felfa soudaniya, similar a la pimienta de cayena y el **jengibre**. También hay clavos, pimienta de Jamaica, semillas de cilantro, fenogreco, y semillas de anís y alcaravea, aunque los aromas resultan muy tentadores, los cocineros marroquíes sólo adquieren pequeñas cantidades para asegurarse su frescor. Las especias se sirven en papelinas, que se conservan en recipientes de cerámica, cada tienda de especias dispone de su propio **ras el hanout**, que se puede traducir como la elección del tendero o lo mejor de la tienda, esta mezcla puede contener 10 especias como mínimo o incluso llegar a las 26 especias molidas, dependiendo del humor del tendero. La mezcla puede llevar pimienta, pimienta de cayena, clavos, canela, fenogreco, y pimienta de malagueta, también puede incluir raíz de lirio, belladona, capullos de rosas y otros ingredientes quizás no disponibles en otros lugares a excepción de Marruecos, dependiendo, evidentemente del tendero.

Para preparar una versión sencilla de ras el hanout, hay que mezclar $\frac{1}{2}$ cucharadita de clavo molido y otra de pimienta de cayena, 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica, 2 de comino, 2 de jengibre, 2 de cúrcuma, 2 de pimienta negra, 2 de cardamomo, 3 cucharaditas de cilantro molido, 3 de canela molida, y 2 de nuez moscada recién rallada.

Mezclar bien y conservar en un frasco limpio y seco, cierre y conserve en lugar fresco y oscuro y empléelo tal y como se indica en cada receta, cuando se desea incluir el sabor de pétalos de rosa, en las recetas se utiliza agua de rosas, que sustituye a los tradicionales capullos de rosa secos de algunas mezclas de ras el hanout.



CARACTERÍSTICAS DEL VIAJE EN GENERAL/ RUTA DE VIAJE EN BUS.

En este viaje tenemos también la oportunidad de disfrutar de ciudades como Rabat, Marrakech y Tetouan. La ruta es muy cómoda pues seguimos el trazado de la moderna autopista desde Tánger hasta Marrakech. En los trayectos de ida y vuelta a Marrakech, los viajeros de este programa podrán compartir transporte con otros viajeros de ALVENTUS&AÑOSLUZ en otros circuitos por Marruecos.



BIBLIOGRAFIA.

Marruecos. Guía visual. Ed. Acento
Marruecos en vivo, Ed. Anaya
Lecturas recomendadas:
El Cielo Protector, Paul Bowles
Las Luces de Marrakech, Elías Canetti

MAPAS.

Marruecos 1:800.000 Mundi Mapa. Geo center / Marruecos 1:1000000 Plaza y Janés

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 (izquierda) : Faustino Rodríguez Quintanilla. A la derecha Pilar Agudo, del Equipo de Guías y Programadores de Alventus&/Años Luz, especialistas viajes y expediciones por Marruecos.



CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver nuestro **BOLETIN DE VIAJES 2019**. Las cláusulas especiales del viaje vienen recogidas en el bono/contrato de viaje que debe tener todos los/las clientes al inicio del viaje.

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.



CONSULTA NUESTRO MURO DE FACEBOOK Y PARTICIPA...

Aquí puedes encontrar experiencias de otros viajeros, ver nuestros álbumes de fotos y, además, participar con tus aportaciones... te esperamos

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 salubre 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

NUESTRO GRUPO



¡Alventus&Años Luz por el mundo!



INFORMACIÓN Y RESERVA:



www.alventus.com
alventus@alventus.com
Teléfono 954 210 062



www.aluz.com
reservas@aluz.com
Teléfono 901 250 260
(precio llamada local)

