

PUGLIA Y UNA INCURSIÓN EN BASILICATA

Las esencias del extremo sur de Italia

Otoño 2024 / 8 días

FECHAS: del 15 al 22 de septiembre
del 19 al 26 de octubre

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
MAPA	4
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	9
CONDICIONES Y SEGURO	11
NOTAS SOBRE EL VIAJE	13



Un viaje para descubrir
las más puras esencias
del extremo sur de
Italia.

INTRODUCCIÓN



Hemos seleccionado un itinerario muy variado y completo volando a **Brindisi** y regresando desde **Bari**. Llegaremos al extremo sur del llamado "Tacón de la bota" de Italia. Aquí conoceremos la recortada costa, pueblos amurallados en donde se mezcla la tradición griega con la romana. Pondremos unos días nuestra base en la maravillosa ciudad de **Lecce**, llamada la "Florencia" del sur de Italia. Menos conocida que esta última, pero de un pasado de esplendor. Continuaremos por el interior, paisajes rurales de campos de labor salpicados de arboledas, pequeños pueblos detenidos en el tiempo y algunas joyas de la arquitectura rural como **Alberobello**, con sus llamadas "casas trulli", curioso ejemplo de arquitectura rural popular. Y, no podíamos pasar por alto estando tan cerca, que hacer una incursión en la región de Basilicata para conocer una de las ciudades más curiosas que se pueda visitar: **Matera**.

Declarada Patrimonio de la Humanidad, Matera se mimetiza en un paisaje imposible. El "Sassi" o pueblo antiguo se encuentra escondido en un desfiladero y sus casas han sido milagrosamente bien conservadas pues hasta los años sesenta del pasado siglo estuvo habitado de forma regular. Las construcciones están a medio camino entre las viviendas trogloditas y las casas de oriente y del norte de África. Después, nos vamos hacia el llamado "**Promontorio del Gargano**", esa pequeña península que se adentra en el Adriático. Aquí, las montañas cobran especial altura y la zona ha permanecido alejada de las principales vías de comunicación de Italia. Conoceremos bosques de hayas y de robles junto al mar, una costa blanca de bellos acantilados y pueblos bellísimos situados en la recortada costa. Y junto a todo esto, el gran monumento **Monte Sant'Angelo**, extraordinario sitio de peregrinación cristiana en donde podemos encontrar extraordinarios edificios e iglesias. Y, como guinda final del viaje, **Bari**. Sin duda, todo un compendio de lo mejor del sur de Italia. Os esperamos.

MAPA



ITINERARIO

DÍA 1: MADRID/BARCELONA – BRINDISI – LECCE

Salida desde Madrid o Barcelona, según opción elegida, hacia Brindisi (vuelo vía Roma) Traslado a Lecce. Apenas nos separan algo más de 40 km. Llegada al hotel. Alojamiento y cena.



DÍA 2: LECCE

Ciudad monumental donde las haya, llamada la “Florencia del Barroco”. Tras el desayuno tendremos una visita guiada para descubrir esta impresionante ciudad.

Situada entre la meseta Salentina y el Adriático, podría decirse que es una ciudad única debido a la gran cantidad de edificios barrocos. Su fundación se extiende a tiempos muy remotos y tomó cierto prestigio bajo la influencia de Roma, habiéndose conservado el teatro y el anfiteatro. Tras la caída del Imperio romano la ciudad es invadida regularmente por bizantinos, sarracenos, lombardos, eslavos y los normandos del reino de Sicilia. Con su adhesión al reino de Nápoles la ciudad vuelve a tener esplendor en el siglo XVI y XVII. Durante nuestra visita podremos recrearnos en la catedral, la basílica de la santa Cruz, sus fachadas impresionantes, las plazas, calles estrechas, palacios y una animada vida social.

DÍA 3: LECCE – ALBEROBELLO – GRAVINA IN PUGLIA – MATERA

Nos internamos en la Italia profunda y rural. Campos de olivos, pequeños pueblos, colinas... hasta llegar a **Alberobello**, , en donde visitaremos el antiguo poblado de las casas "Trulli", curiosas construcciones, muestra de una extraordinaria arquitectura popular Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La zona es también interesante pues es rica en productos gastronómicos. Almuerzo libre. Tras la escala en Alberobello continuamos hacia otra interesante población **Gravina in Puglia**, otro de los "borgos" rurales del campo italiano. Parada para conocer Gravina y su famoso viaducto.



Al final de la tarde entramos en la región de Basilicata y llegamos a uno de los pueblos más impresionantes de Italia: **Matera**. Un encuentro con un pueblo detenido en el tiempo. Su centro histórico es Patrimonio de la Humanidad. Aquí se han rodado películas como "El Evangelio según san Mateo", de Pier Paolo Passolini y "La Pasión de Cristo", de Mel Gibson.

Alojamiento en hotel. Primer paseo con las luces de la noche por la zona alta de Matera.

DÍA 4: MATERA

Tras el desayuno haremos un recorrido a pie para conocer Matera. Un recorrido que parte de nuestro alojamiento, para dirigirnos a un monte cercano en el Parque de **Murgia Materana**, en donde tenemos unas vistas excepcionales de la ciudad antigua. La ruta sigue a través de históricos senderos que pasan por cuevas paleocristianas. Finalizaremos el camino recorriendo el centro histórico de Matera visitando una iglesia rupestre con pinturas extraordinarias de los primeros cristianos. Almuerzo y tarde libre.



Características de la excursión a pie: Ruta circular de unos 7 km. de recorrido en el que emplearemos unas 5 horas descansos incluidos. Desnivel acumulado en ascenso y descenso sobre 340 m. Altitud Mín.: 265 m. Altitud Máx.: 414 m.



DÍA 5: MATERA – MONTE SAN ANGELO – VIESTE

Tras el desayuno dejamos Matera para poner rumbo a un sitio espectacular, el llamado **Promontorio de Gargano**, un pedazo de Italia que en forma de península se adentra en el Adriático. Aquí, en un trozo relativamente pequeño de terreno se dan cita parques naturales, preciosos pueblos y una costa maravillosa. Primeramente, llegaremos a **Monte Sant'Angelo**, ciudad que alcanza el récord de tener 2 lugares Patrimonio de la Humanidad. Un casco histórico de primer orden, la cueva de San Angelo y el conjunto monumental de edificios e iglesias como la de San Miguel Arcángel. Visita de la ciudad y sus principales monumentos. Almuerzo libre en el pueblo. A la hora convenida seguimos ruta hacia **Vieste**. Alojamiento. Sin duda Vieste es uno de los más bellos pueblos de la costa adriática y además, menos turístico que muchos de sus vecinos del sur. Una pequeña península se adentra en el mar y en ella, en su promontorio, se asienta el casco histórico del pueblo.



DÍA 6: LA FORESTA UMBRA

Tras el desayuno nos adentramos en el interior del llamado Promontorio de Gargano. Increíble cambio de paisaje en pocos kilómetros, del mar a un excelente y gran bosque de hayas Patrimonio de la Humanidad. Llegamos al inicio de un sendero que nos va a adentrar a través del bosque. Pasamos por un pequeño lago y vamos enlazando senderos para hacer un recorrido circular. Tras el recorrido nos vamos a Bari.

Características de la excursión a pie: Ruta circular de 13 km. aprox. de recorrido, en el que emplearemos unas 5 horas con descansos incluidos. Desnivel acumulado en subida y bajada 260 m. Altitud Mín.: 723 m. Altitud Máx.: 803 m.



DÍA 7: BARI

Día libre para disfrutar de la ciudad y su animado ambiente. Alojamiento en hotel.

DÍA 8: BARI – TRASLADO AL AEROPUERTO Y VUELO DE REGRESO A MADRID/BARCELONA.

Desayuno y a la hora convenida traslado al aeropuerto de Bari y embarque en el vuelo con destino Madrid o Barcelona. (Vuelo vía Roma)

FIN DEL ITINERARIO

FICHA TÉCNICA

SALIDAS:

Madrid: Presentación a las 03.15 hrs. Aeropuerto Internacional de Barajas-Adolfo Suárez, en la **Terminal 2 (T2)**, frente al mostrador de información de Aena.

Hora de salida: 05.50 hrs. Hora prevista de llegada: 10.30 hrs. (siendo el vuelo vía Roma).

Barcelona: Consultar condiciones de reserva y horarios de salida.

REGRESOS:

Madrid: La llegada a Madrid está prevista el día correspondiente aproximadamente a las 17.10 hrs. (siendo el vuelo vía Roma)

Barcelona: Consultar condiciones y horarios de llegada.

NOTA: En los vuelos reservados se podrá facturar una maleta de 23 kilos y llevar un equipaje de mano de máximo 8 kilos y el bolso/mochilita.

PRECIO: 1.195 Euros

PRECIO R.A.: 1.145 Euros

GRUPO MÁXIMO: 28 personas

GRUPO MÍNIMO: 17 personas

Suplementos:

Suplemento 20/24: 79 Euros

Suplemento 17/19 viajeros: 149 Euros

Suplemento octubre: 89 Euros

Suplemento alojamiento en hotel en habitación individual (opcional y según disponibilidad): 275 €

Tasas aéreas estimadas: 164 € (sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

INCLUYE:

- Vuelos Madrid/Barcelona-Brindisi y regreso desde Bari a Madrid/Barcelona
- Recorrido y traslados en autobús para el grupo.
- Alojamiento y desayuno en hoteles en habitación doble con baño.
- Cena de bienvenida
- Entrada Iglesia troglodita en Matera
- Visita guiada en Lecce y Monte Sant' Angelo.
- Guía local de senderismo en Matera y Foresta Umbra.
- Guía acompañante de Alventus&AñosLuz
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Tasas aéreas.
- Ninguna comida no especificada en el apartado INCLUYE.
- Entradas a museos, monumentos, talasoterapia... o cualquier otro servicio no mencionado en el apartado INCLUYE.



CONDICIONES Y SEGURO

CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:

Si deseas beneficiarte del precio de reserva anticipada (R.A.) tienes que hacer el pago de la reserva al menos 40 días antes de la fecha de 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 OTOÑO 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 **93 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 35 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 DÍAS 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 DNI o pasaporte en vigor para toda la duración del viaje. Recomendamos también llevar una fotocopia del DNI o del pasaporte (por ambas caras) guardada en un lugar distinto al mismo.

DINERO

Zona Euro. Las tarjetas de crédito más utilizadas son VISA, MASTER CARD y AMEX, si bien en los pueblos de montaña por donde nos movemos pocos comercios aceptan las tarjetas de crédito.

VACUNAS Y MEDICINAS

Ninguna recomendación en especial. Además de llevar un seguro de viaje de amplia cobertura es recomendable llevar la **tarjeta sanitaria europea** que se solicita en el centro de atención e información de la Seguridad Social más próximo a tu domicilio o por Internet

<https://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/Trabajadores/PrestacionesPensionesTrabajadores/10938/11566/1761>.

Recomendamos llevar un botiquín elemental: repelente antimosquitos, antibiótico de amplio espectro, analgésico, antiácido, antiinflamatorios, antidiarreico, antihistamínico, pomada antibiótica,

pomada anti-inflamatoria, desinfectante, algodón, tiritas, venda, esparadrapo, así como las medicinas específicas de los tratamientos que cada uno siga.

CLIMA

Estamos al principio del otoño, una buena época para descubrir esta zona. En cualquier caso es también una época en la que el clima es cambiante y poco predecible. Por regla general el tiempo será bueno si bien disfrutaremos de un clima diferente dependiendo de donde nos encontremos en un momento dado. En la costa, a pie de mar las temperaturas serán suaves durante el día y frescas en la noche.

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, calzado de ciudad, **botas ligeras de montaña tipo trekking con suela flexible**, gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador, chubasquero, polainas, jersey fino y otro grueso (o forro polar). Bolsa de aseo, calcetines finos y otros más gruesos. Cantimplora. Cámara de fotos...

Recomendable: bastones regulables para caminar (si lo usas habitualmente).

COMIDAS

Incluimos los desayunos y la cena de bienvenida. El resto de las comidas no están incluidas. A lo hora de almorzar se podrá hacer picnic cuando estemos en zonas de naturaleza y montaña, para

ello el/la guía dará las instrucciones necesarias para proveerse de alimentos en las tiendas de la zona. También, en la visita a ciudades se podrá optar por almorzar en los restaurantes del lugar y/o tomar alguna comida ligera tipo pizza o similar. Para las cenas, las ciudades que visitamos cuentan con una numerosa oferta de restaurantes de todo tipo, pizzerías, bares, terrazas, cafeterías, pubs, locales con música... Esta zona de Italia, como toda ella en general, disfruta de una excelente gastronomía.

La gastronomía de Puglia refleja la típica cultura mediterránea del sur, en la que destacan los productos frescos locales,



platos sencillos tradicionales de pueblos humildes. La *cucina pugliese* es un buen ejemplo de la llamada "cocina pobre" por la sencillez de sus ingredientes, pero que en realidad ofrece recetas llenas de sabor para todos los gustos cuya clave reside en el respeto por las materias primas de la máxima calidad y la importancia del buen aceite de oliva. Se caracteriza por el uso de los productos de temporada. Destacan los platos a base de col, tomate, pimiento, berenjena, alcachofas, brócoli o cardo, que pueden ser también la base de succulentas salsas.

Orecchiette alle cime di rapa: receta más tradicional de la gastronomía de Puglia. Se trata de un plato de la pasta más tradicional acompañado de grelos.



Fave e cicoria: La base de este plato se realiza con puré de alubias blancas sin piel y con achicoria. A estos dos productos principales se les añade aceite de oliva virgen extra, sal y laurel.

Ciceri e tria: pasta con garbanzos.

Riso, patate e cozze: base de patatas, arroz y mejillones. Esta comida tan famosa es de esas que las madres y las abuelas de Bari cocinan tradicionalmente.

Apulia posee una enorme costa, bañada por el mar Adriático en el Este y por el mar Jónico en el Oeste. Por este motivo, el pescado y el marisco que se encuentra en sus ciudades es muy fresco.

Crudo di mare: Consiste en pescadito y marisco fresco y crudo.

En cuanto a comidas más ligeras que se pueden encontrar en restaurantes, pero sobre todo en los Panificio o panaderías con horno, destacan:

Focaccia Barese: Los principales ingredientes de esta exquisitez son harina, azúcar, leche, levadura, agua, aceite de oliva virgen extra y sal.

Además, se les suele añadir algún extra, como lo aceitunas o queso.

Pucce: Son los sándwiches más populares de la zona del Salento y Taranto. Es una especie de focaccia, pero con un tipo de pan redondo sin miga y relleno de carne, embutidos, quesos, verduras, etc. Las pucce son perfectas para llenar el estómago cuando aprieta el hambre y no hay tiempo de buscar un restaurante al uso para comer.

Panzerotti fritti: Se trata de una masa con forma de empanadilla grande rellena de mozzarella y tomate, aunque se pueden encontrar con otros ingredientes.



Bruschetta: Muy utilizado en los famosos aperitivos italianos, es una receta muy sencilla pero, realmente sabrosa. Como muchos de los mejores platos de la cocina italiana, era típico de las familias más pobres, para aprovechar el pan que había sobrado y estaba duro. Los ingredientes son muy básicos, pan crujiente, aceite de oliva y a continuación se pueden añadir diversos ingredientes. La más tradicional lleva un poquito de ajo en el pan, tomates en trocitos y hojas de albahaca.

Taralli: Son un aperitivo pugliese que está riquísimo y algo adictivo porque cuando se empiezan a comer, no se puede parar. Los taralli son muy parecidos a los picos de pan pero mucho más buenos. Los hay con sabor a aceitunas y alcaparras, a cereales, a tomate, a cúrcuma, a pimienta negra, a aceite, a hinojo, dulces etc. Se sirven solos, como aperitivo o acompañando las comidas.

En cuanto a la repostería destacaremos entre otros:

Pasticciotto: Postre tradicional del Salento, típico de la Ciudad de Lecce, Es una masa con distintos rellenos de crema, de limón, chocolate etc.



Spumone: es un helado formado por tres capas de sabores y un interior crujiente gracias a una base de frutos secos y frutas.

VINOS DE PUGLIA

La Puglia es una de las regiones más ricas de vinos de Italia, donde podemos encontrar diferentes vinos de uvas locales. En los últimos años el **vino primitivo** ha ganado muchos reconocimientos internacionales. Se

hace con la uva Primitivo, típica exclusivamente de la región de la Puglia, del centro-sur de la región desde Bari hasta Lecce y en toda la comarca del Salento. A finales de septiembre o principios de octubre se realiza la cosecha, la «vendemmia», también las fases de prensado y fermentación. Después de la primera fermentación el caldo pasa a barriles de acero inoxidable y después de madera, según sea el material y el tamaño del barril, cambiará el sabor del vino. Hay quienes prefieren dejar el vino más natural y quienes prefieren dar un sabor con más cuerpo, con notas de sabor amaderado. Otra uva es **Nero di Troia**, conocida también como uva de Troia originaria quizá de Asia menor, llegó a Apulia en la época griega. Se cultiva en las zonas de interior de Barletta, Andria y Trani y más al norte, en la región de Gargano. Estos vinos se caracterizan por una gran concentración de color y de extracto y por ser vinos de gran estructura, con perfumes marcados, a menudo de carácter dulce, de fruta confitada, especias y tierra. **La negroamaro** es la uva tinta más representativa del Salento. De origen desconocido, su nombre alude a la intensidad de color de los racimos, si bien se deben a la negroamaro algunos de los mejores rosados italianos, y los principales están en el Salento. Vigorosa y muy productiva, esta uva da un vino rosado de color intenso y claros perfumes de frutos rojos frescos, frutos del bosque, rosal silvestre y, en las versiones más selectas, seguramente criadas parcialmente en madera, especias dulces, mermeladas y vainilla. En boca son vinos jugosos, sedosos y con una gran persistencia. **Susumaniello**, es una variedad de uva antigua que se cultiva en la provincia de Brindisi, se

encuentra sólo en la región de Apulia. Hasta hace poco, la variedad había caído bastante en desgracia entre los viticultores; sin embargo, desde el 2003 está incluida en la lista de variedades aprobadas por la región de Apulia para el cultivo en la zona de Murgia central. Se utiliza como uva de mezcla en la producción de vinos tintos y rosados, como el Brindisi Rosso y Brindisi Rosato... Apulia y Salento no son precisamente regiones de blancos pero las variedades **verdeca, bianco d'Alessano y fiano minutolo** son la excepción. De racimo verde, para algunos la verdeca tiene similitudes con la uva albariño, famosa en tierras gallegas para la producción de vinos verdes. Son típicos vinos de mar, muy adecuados para maridar con los platos de mar. Su estructura es ligera, son vinos frescos y con buena persistencia.



ALOJAMIENTO.

HOTELES SELECCIONADOS

Lecce:

En septiembre nos alojamos en HOTEL DELLE PALME, 4****. <https://www.hoteldellepalmelecce.it/>

En octubre nos alojamos en el Grand Hotel Lecce 4**** <https://www.grandhoteldilecce.it/>

Matera: HOTEL SAN DOMENICO, 4****.

<https://www.hotelsandomenico.it/>

Vieste:

En septiembre nos alojamos en el Hotel Degli Aranci 4**** <https://www.hotelaranci.it/en>

En octubre nos alojamos en el PALACE HOTEL VIESTE, 4****. <https://www.palacehotelvieste.it/it/hotel-vieste-mare-puglia.html>

Bari:

En septiembre nos alojamos en el hotel Oriente Bari 4 **** <https://www.jr-hotels.com/it/collection/jr-hotels-oriente-bari>

En octubre nos alojamos en el HOTEL BOSTON, 4****. <https://www.bostonbari.it/>

EXCURSIONES

Las excursiones a pie que planteamos en este programa se tratan de cómodos recorridos a pie con desniveles asequibles a cualquier persona que le guste caminar por senderos de naturaleza y montaña. El orden de las excursiones descritas en este programa puede variar a criterio del Guía

dependiendo de la previsión meteorológica. Normalmente las excursiones suelen tener una duración de unas 5 horas incluyendo los descansos necesarios y paradas para comer. 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/a Guía habrá dado los consejos e información necesarios: información meteorológica, horarios... así como recordar el equipo a llevar a la excursión, comidas... Iniciamos la excursión a pie y se empieza a caminar tranquilamente.

Se disfruta de excelentes panorámicas, paradas para hacer fotos, descansar, tomar el fantástico aire de la montaña... y a mediodía paramos un buen rato en algún bonito lugar para tomar nuestro picnic, antes de regresar a nuestro autobús.

En el itinerario se han comentado los diferentes recorridos, distancias, tiempos y desniveles, a esta información nos remitimos.

GUÍA

El/La Guía acompañante tiene como labor organizar las rutas, fijar los horarios, velar por la buena marcha del programa, integrar a todos en la zona, informar y orientar sobre los aspectos más importantes de los lugares que visitamos, así como decidir cualquier cambio de ruta con causa suficiente y atendiendo siempre a la seguridad del grupo y buena marcha del programa. El/La Guía no actúa como "guía local" o turístico en las visitas a ciudades. Generalmente y dependiendo de la composición del grupo contamos también con un/a Guía/Ayudante que tiene como misión asistir al/la Guía principal además de caminar al final del grupo.





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 la foto izda: Giuseppe Lalla, del equipo de programadores y guías de Alventus&AñosLuz, diseñadores de esta ruta).

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:

María del Mar Ballester Gómez



Segundo Premio:

Ignacio Vara Jiménez



Tercer premio:

Alfredo Villalba

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

