

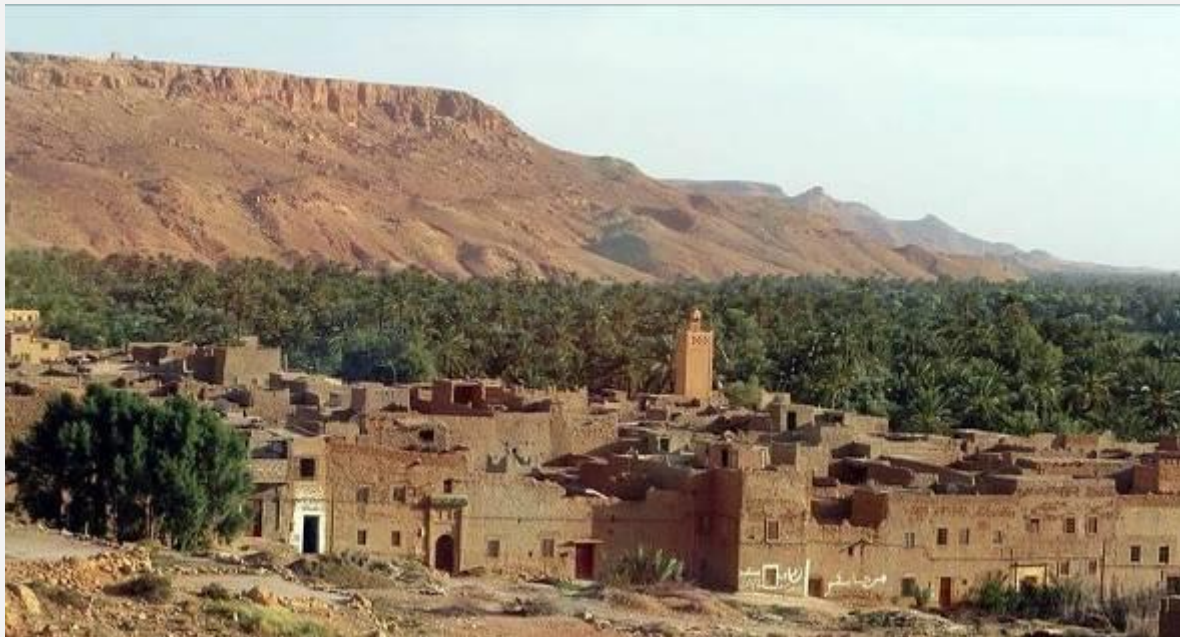


GRAN TOUR DE MARRUECOS

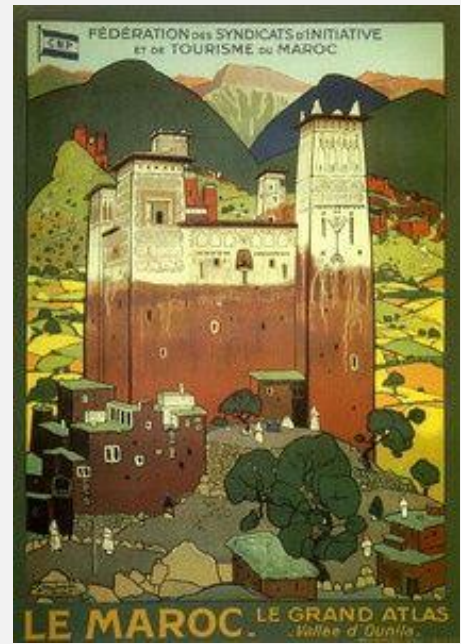
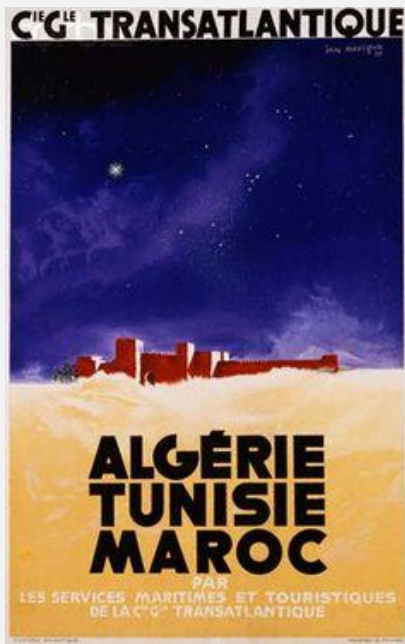
Alto Atlas, Ruta de las Kasbash, Sahara y un chapuzón en la costa atlántica

Verano 2018 / 10 días





Uno de nuestros grandes clásicos. Con más tiempo que en nuestras escapadas de primavera regresamos a Marruecos para disfrutar tranquilamente de uno de países más variados y exóticos de toda Africa. Un país de contrastes, de paisajes inabarcables a nuestra vista, de ciudades rebosantes de vida, de cultura. Coloristas mercados y zocos sacados de la edad media, montañas que alcanzan los cuatro mil metros, refrescantes oasis y palmerales, cálidas arenas saharianas y costas y playas de ensueño. Arabes, bereberes, rifeños, tuaregs, harratines..., todo un calidoscopio de gentes que han conformado una mezcla de culturas y costumbres haciendo de este país africano uno de los más fascinantes. Como decimos, nuestra ruta comenzará en **Marrakech**. Nos vamos en busca del Alto Atlas..., el frescor de los nogales y de los oasis de montaña nos recibirá en Imlil, bajo de la cima del Toubkal, donde haremos una ruta de senderismo alojándonos en un bonito hotel en este poblado bereber. Después, nos espera el Gran Sur, alcanzaremos el Puerto de Tichka a través de una hermosa carretera y entraremos en la Ruta de las Kasbash para llegar al extremo sur y disfrutar de un fantástico atardecer junto a las grandes dunas del **Erg Chebbi**. Conoceremos las **Gargantas del Dadés y los oasis del Valle del Draa**. Ya de regreso recalaremos en **Marrakech** la "roja" que nos cautivará como en cuento oriental mientras cenamos en los jardines del Riad Dar Mimoun. La plaza Djemaa el Fna, un paseo en calesa a la caída de la tarde, el laberinto de la medina...o lo modernos cafés orientalistas donde se puede escuchar el mejor "chill out" del momento. Y...como broche final nos esperan las salvajes playas del **Essaouira** encantadora ciudad marinera donde junto a los baños en el océano podremos desquitarnos con un buen pescaito y mariscos.



ITINERARIO

DÍA 1: MADRID/BARCELONA – MARRAKECH

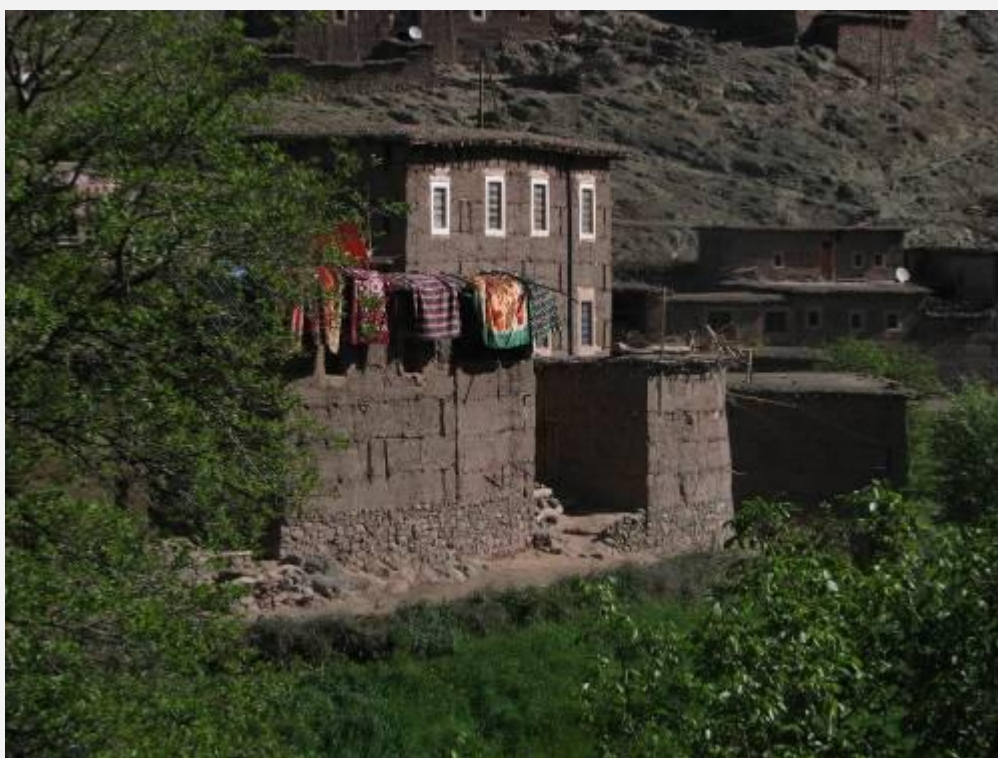
Cita en el aeropuerto de Madrid o Barcelona. Llegada a Marrakech. Asistencia en el aeropuerto. Salimos y nos vamos por carretera hacia el Atlas. No son muchos los kilómetros que separan Marrakech del Atlas, apenas unos sesenta km. Tras la gran llanura y palmeral la tierra comenzará a ondularse y pronto entraremos de lleno en el paisaje Atlante. La carretera se retuerce y tras Asni entramos en el feraz valle de Ait Mizzane, lleno de huertos, frutales, poblados bereberes... hasta llegar a la aldea de Imlil. Los frescos nogales nos darán la bienvenida a una de las tradicionales aldeas bereberes del Alto Atlas. Imlil se encuentra situada en un precioso y fértil valle bajo la cima del **Djebel Toubkal**, la montaña más alta del Atlas. El valle, atravesado por caudalosos ríos está salpicado de pequeñas aldeas bereberes con construcciones de arquitectura característica. Almendros, higueras, nogales, ciruelos y multitud de pequeños huertos dan frescor al paisaje. Podremos dar un paseo por el pueblo, tomarnos un té y entrar en el fabuloso ambiente de la zona. Nos alojamos en un bonito hotelito. Cena.



DÍA 2: SENDEROS DEL ATLAS, PUEBLOS BEREBERES

Tras desayunar vamos a realizar una agradable ruta de senderismo. Seguiremos el sendero que nos lleva al Valle de Around, pasaremos por la llamada Kasbah del Toubkal, un castillo rehabilitado y en el valle de Around descubriremos interesantes pueblos escalonados en las laderas. Si nos apetece podremos subir al morabito de Sidi Chamarouch, lugar de peregrinación de los marroquíes y disfrutar del excepcional paisaje de la zona. La ruta a pie es cómoda, siempre por senderos, la primera parte de la excursión discurre entre centenarios nogales y después por el valle aluvial por donde discurre el río Mizzane. Podremos ir parando para ver los pueblos, la vida en estos valles bereberes, tomar un té... A esta excursión llevaremos picnic y lo tomaremos en algún lugar agradable. Al final de la tarde regresamos a Imlil. Cena.

Características de la excursión a pie: cómodo paseo por sendero amplio y bien trazado. Desnivel en subida: sobre 400 metros e igual en bajada. Horarios: sobre 5 o 6 horas con los descansos incluidos.



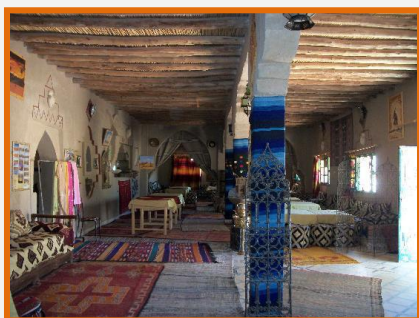
DÍA 3: IMLIL – AIT BENHADDÚ - OUARZAZATE

Hoy tenemos por delante un día de contrastes. Tras el desayuno nos vamos a adentrar aún más en las montañas. En nuestra ruta al desierto tenemos que atravesar el Alto Atlas. La carretera se retuerce en muchas curvas a través de un hermosísimo paisaje, descubriremos bosquetes de pinos, encinas, numerosos pueblos agazapados en las laderas y poco a poco iremos subiendo el histórico

Puerto o Paso de Tichka, situado a 2.200 m. y por el que atravesaremos la cordillera.



En lo alto del puerto encontraremos numerosos tenderetes con piedras semi preciosas, ágatas, lapislázuli, numeroso fósiles... Después del puerto el paisaje se hace más árido y ya en la bajada comenzaremos a avistar los primeros oasis y palmerales sobre las tierras rojas, preludio del desierto. Estamos en una ruta histórica, por aquí han pasado muchas caravanas desde tiempos inmemoriales. Una ruta que unía el norte de Africa y el Mediterráneo con el Sahara y Africa Negra. Prueba de ello son los numerosos "Ksars" (Castillos) y Kasbash (ciudades fortificadas) que encontraremos durante la ruta. Vamos a visitar una de ellas, la impresionante Kasbah de Ait BenHaddú. Recostada junto a un río la Kasbah aún conserva el esplendor de tiempos pasados. Una obra de ingeniería y arquitectura de la llamada "piedra seca".



Haremos una parada larga en Ait Benhaddú para visitar la ciudadela, fotografiar sus rincones y aprovechar para almorzar en algún restaurante de la zona. Tras el almuerzo proseguiremos nuestro recorrido hasta Ouarzazate, donde llegaremos tras un corto trayecto. Alojamiento en hotel con piscina. De seguro que nos apetecerá un buen baño y un descansito en los jardines del hotel bajo las palmeras. A la caída de la tarde podremos dar un paseo por Ouarzazate que a esas horas se llena de animación. Cena en el hotel.

DÍA 4: OUARZAZATE – GARGANTAS DEL TODRA – ERG CHEBBI (MERZOUGA).

Tras el desayuno seguimos nuestro periplo. La ruta de hoy rueda en principio por un amplio valle que forma un pasillo entre la cadena del Alto Atlas y la del Anti Atlas. Pasaremos a través de palmerales y por pueblos en donde el color rojo de las kasbash y los poblados es la nota dominante. El oasis de Tinerhir nos da acceso a las descomunales Gargantas del Todra. Las Gargantas son una de las “puertas” del Atlas, los frescos manantiales y el río Todra forman un auténtico vergel. Haremos un recorrido a pie para descubrir el interior del oasis, los cuidados huertos, los árboles frutales: higueras, naranjos, nogales, extensos palmerales..., a la vez iremos descubriendo pequeños pueblos del valle y una forma de vida unida a la tierra. Nuestra ruta a pie termina en Tineghir. Tras el almuerzo nos recogerá el autobús para seguir la ruta hasta el desierto. Dejaremos **Erfoud** y nos adentraremos en las llanuras saharianas para con las luces del sol poniente descubrir las cálidas formas de las grandes dunas del **Erg Chebbi**. Llegamos al alojamiento de nuestros amigos de la *Dune de Oro*. Aquí, con mucho esfuerzo, Mustafá ha creado un pequeño paraíso que tiene hasta una piscina. Nos podemos dar un baño y después aprovechar para ver el atardecer desde lo alto de las grandes dunas. Una buena cena en la terraza bajo un cielo plagado de estrellas pondrá el final a un gran día.

DÍA 5: MERZOUGA – TAZZARINE – NEKOB – VALLE DEL DRAA – AGDZ

Podemos levantarnos pronto e ir a ver el amanecer desde lo alto de las grandes dunas, ver con el desierto empieza a llenarse de colorido con las luces del nuevo día... Después y tras un buen desayuno seguimos ruta. El paisaje de hoy es de puro ambiente africano. Vamos a recorrer una de las carreteras situadas más al sur de Marruecos. Paisajes de montañas desérticas, “hammadas”, acacias, bonitos oasis y pueblos del desierto como Tazzarine o Nekob. Al final, llegaremos a la gran “alfombra” verde que es el valle del Draa, lleno de palmerales y feraces huertos. Podremos ir parando para ver pueblos, mercados.... El final de etapa lo tendremos en Agdz. Alojamiento en hotel y cena.





DÍA 6: AGDZ – MARRAKECH.

Volvemos a la ruta. Regresamos al norte y de nuevo atravesamos el Alto Atlas para llegar a Marrakech al medio día. Alojamiento en hotel y comenzar a disfrutar de una de las ciudades más hermosas de Africa. 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.

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. Hoy, para disfrutar de la antigua medina, tenemos previsto realizar una cena en los jardines

del Riad Mimoun, antigua casa palacio convertida en restaurante y situada en el corazón de la antigua medina, en la zona Riads Zitoun.



DÍA 7: MARRAKECH – ESSAOUIRA.

Nos espera el rumor de la costa atlántica. Antes del medio día llegaremos a Essaouira. La ciudad blanca y azul..., aquí vivieron también romanos pero fueron portugueses los que en los pasados siglos le dieron la impronta que ahora tiene. Alojamiento en hotel y resto de la tarde para disfrutar de la ciudad y las playas. La pequeña ciudad antigua se encuentra amurallada y un gran bastión la defiende de la bravura del Atlántico. Pasear por sus calles es todo un deleite, laberinto de callejuelas y plazas, casas pintadas de colores..., morada de artistas y poetas, tiendas, pequeños cafetines, bares y restaurantes de pescado. Por la noche recomendamos cenar en alguno de los restaurantes en donde podemos encontrar estupendos pescados y mariscos a la vez que alguno de los buenos vinos blancos de Marruecos.

DÍA 8 ESSAOUIRA.

Día para el relax, pasear por la medina, disfrutar de la playa... Se puede también hacer una excursión en dromedario a lo largo de la costa, visitando playas solitarias y pequeñas aldeas de pescadores...



DÍA 9: ESSAOUIRA - MARRAKECH.

Tras desayunar salimos pronto hacia Marrakech. Llegamos ya haremos una visita guiada de los jardines de la Menara, Palacio Bahia..., después nos alojamos en el hotel, un baño en la piscina y disponemos del resto 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, tomarnos 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".... envolvernos en la magia de una ciudad de leyenda...

DÍA 10: MARRAKECH - VUELOS DE REGRESO A MADRID/BARCELONA.

Tras el desayuno y a la hora convenida traslado al aeropuerto. Vuelo de regreso, llegadas VER FICHA TECNICA

Fin del itinerario

FICHA TÉCNICA

FECHAS: Del 05 al 14 de agosto.
Del 18 al 27 de agosto.
Del 02 al 11 de septiembre.
Del 02 al 11 de octubre.

SALIDAS:

Consultar en nuestras oficinas, lugar y hora de presentación.
Salidas desde Madrid, Barcelona. Otros puntos, consultar.

NOTA IMPORTANTE: Se deberá reconfirmar el horario de SALIDA y PRESENTACIÓN con al menos 72 horas de antelación directamente en nuestras oficinas, bien personalmente o por teléfono.

PRECIO: 989 Euros.

PRECIO R.A.: 939 Euros.

Suplementos:

Por ocupación de 12 a 20 personas: 120

Por ocupación de 21 a 25 personas: 69 Euros.

Suplemento alojamiento en hotel en habitación individual (opcional y según disponibilidad): 150 €

Tasas aéreas estimadas: 162€ (sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

GRUPO MAXIMO: 39 personas.

GRUPO MINIMO: 12 personas.

INCLUYE:

- Vuelos Madrid/Barcelona-Marrakech y regreso
- Viaje en autobús o minibús durante todo el programa.
- Alojamiento y desayuno en hotel en habitación doble con baño o ducha .
- Alojamiento y desayuno en hotelito de montaña en Imlil (Alto Atlas). Habitación doble con baño/ducha.
- 6 cenas: en Imlil (2 cenas), en Ouarzazate, en el desierto, en Agdz y una en Marrakech.
- Guía acompañante de Alventus/AñosLuz.
- Seguro de viaje

NO INCLUYE:

- Comidas no especificadas en el apartado anterior.

- Entradas a museos, jardines y ningún servicio no especificado en el apartado INCLUYE.
- Tasas aéreas

CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:

La reserva y el pago de la inscripción/anticipo se realizarán al menos **40 días** antes de la fecha de salida (excepto el pago del resto que se realizará como máximo 15 días antes de la salida y las tasas aéreas que se abonarán a la emisión de los billetes).

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 **295.- 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 desea pagar el viaje mediante transferencia, los datos son:

Titular: *Viajes Alventus S.L.*

Entidad: LA CAIXA

Cuenta corriente: ES46 2100 5741 4202 0015 3963

Es importante que como concepto se exprese el viaje y fecha en la que viaja, anotando claramente su nombre y apellidos. *En caso de transferencia es preceptivo el envío* por e-mail del justificante.

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.....	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..	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..... 6.000 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

DOCUMENTACIÓN

Es necesario llevar Pasaporte en vigor (que no caduque antes de seis meses a la visita).

DINERO

Dirham, un Euro equivale a once aproximadamente. Se puede cambiar en la llegada al aeropuerto de Marrakech y en bancos durante el transcurso del viaje.

MEDICINAS, SALUD

Ninguna recomendación en especial. Marruecos es un país seguro desde el punto de vista sanitario. Tan sólo habrá que extremar la precaución y no tomar ensaladas en puestos callejeros que no ofrezcan confianza. Tomar siempre fruta que se pueda pelar y agua embotellada. Recomendamos también llevar un pequeño botiquín de viaje (analgésicos, antiinflamatorios, colirio, antidiarreicos...) y no olvidar los medicamentos del tratamiento, que en su caso, alguien pudiera seguir.

VÍDEO, FOTOGRAFÍA Y OTROS

La electricidad es igual que en España y los enchufes compatibles con los nuestros (en el caso de los cargadores de baterías).

CLIMA

Esperamos clima seco en líneas generales. En el norte y la costa las temperaturas están atemperadas por la presencia de las brisas del mar. En el interior, en las zonas de montaña hace calor durante el día pero refresca bastante a la caída

de la tarde. En el desierto lógicamente esperamos calor, si bien la zona que visitamos se encuentra por encima de los mil metros s.n.m. y esto hace que las noches sean agradables.

EQUIPAJE Y ROPA

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje o maleta y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones y útiles del día). El equipo recomendable es: Ropa ligera, zapatillas de deporte, sandalias, ropa fresca de colores suaves, gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador, chubasquero (por si acaso), jersey fino o chaqueta tipo sahariana o similar, toallas (para la playa, piscinas).

EXCURSIONES

Los paseos y excursiones de campo y montaña que planteamos en este programa se tratan de cómodos recorridos a pie asequibles a cualquier persona que le guste caminar.

ALOJAMIENTO

Los hoteles elegidos para esta ruta 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 **Marrakech** nos alojamos en el Hotel Imilchil, Riad Mogador o similar. Buen hotel situado en una zona tranquila, en el conocido barrio de Hivernage, rodeado de palmeras y jardines, a unos veinte minutos caminando de Djemaa el Fnaa. Amplias habitaciones con baño/ducha, aire acondicionado, terraza con jardín, bar, piscina... En el **desierto** nos alojamos en el hotelito albergue Dune de Or, de nuestro amigo Mustafá, bonita construcción que imita las casas tradicionales, dispone de habitaciones dobles y triples y es posible alojarse también en las jaimas junto a las dunas. En **Imilil** nos alojamos en el hotel Riad Imilil, bonita construcción que imita las casas de la zona. Nos alojamos en habitaciones dobles con baño/ducha. Imilil 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. La casa responde 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. Imilil 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... En **Ouarzazate** Hotel Le Palmerie, muy agradable, habitaciones alrededor de la piscina y jardines con palmeras. En **Agdz** nos alojamos en el hotel Kissanne, un lugar y agradable con piscina. En **Essaouira** en el hotel Al Jasira.

Nota: en el caso de que por razones operativas o de ocupación se sustituyera uno o alguno de estos hoteles se cambiará por otra instalación de igual categoría.

COMIDAS

En el apartado "incluye" se especifican los servicios incluidos y no incluidos. Las cenas que incluimos en el desierto, en el Atlas y en Ouarzazate son ofrecidas por los restaurantes de los alojamientos. Se tratan de buenas y abundantes comidas al estilo marroquí: ensaladas, harira (sopa tradicional), cuscus, tajines de pollo, de carne... La cena especial que realizamos en Marrakech la tendremos también con gastronomía típica en un bonito restaurante de la medina.

El resto de las comidas no incluidas coinciden con estancia en ciudades. Así, se puede cenar en restaurantes locales a buen precio. (Una comida en un restaurante marroquí de tipo medio puede salir por unos diez 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. Y, por supuesto, la excelente repostería del país.

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 de la mano generalmente de empresarios franceses. 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 ½ 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.

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.



NUESTRO 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 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.

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, a la izquierda, Fouad Amesmoud. En la siguiente, Faustino Rodríguez, del Equipo de Guías y Programadores de Alventus&AñosLuz, diseñadores de la ruta.



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

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver páginas 70 y 71 de nuestro **FOLLETO DE GRUPOS 2018**. 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 folleto al que se refiere la presente ficha técnica es un programa de viajes de Naturaleza y de aventura. 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.



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)

NUESTRO GRUPO



¡Alventus&AñosLuz por el mundo!



Concurso ¡Ponte nuestra camiseta!

Como cada año, organizamos un concurso donde premiamos la originalidad a la hora de lucir nuestra camiseta... ¡Os dejamos las fotografías ganadoras del pasado año y esperamos vuestra participación en esta temporada! ¡SUERTE!



Primer Premio: María José Ráez



Segundo Premio: Irene Villalba



Tercer Premio: Francisco Saez

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: Victoria Ibañez Enrique



Segundo Premio: Baldesca Samper Díaz



Tercer Premio: Fernando Bernabé Cortés

Consulta nuestras páginas web (www.alventus.com/concursos o www.aluz.com/concursos) para más información.