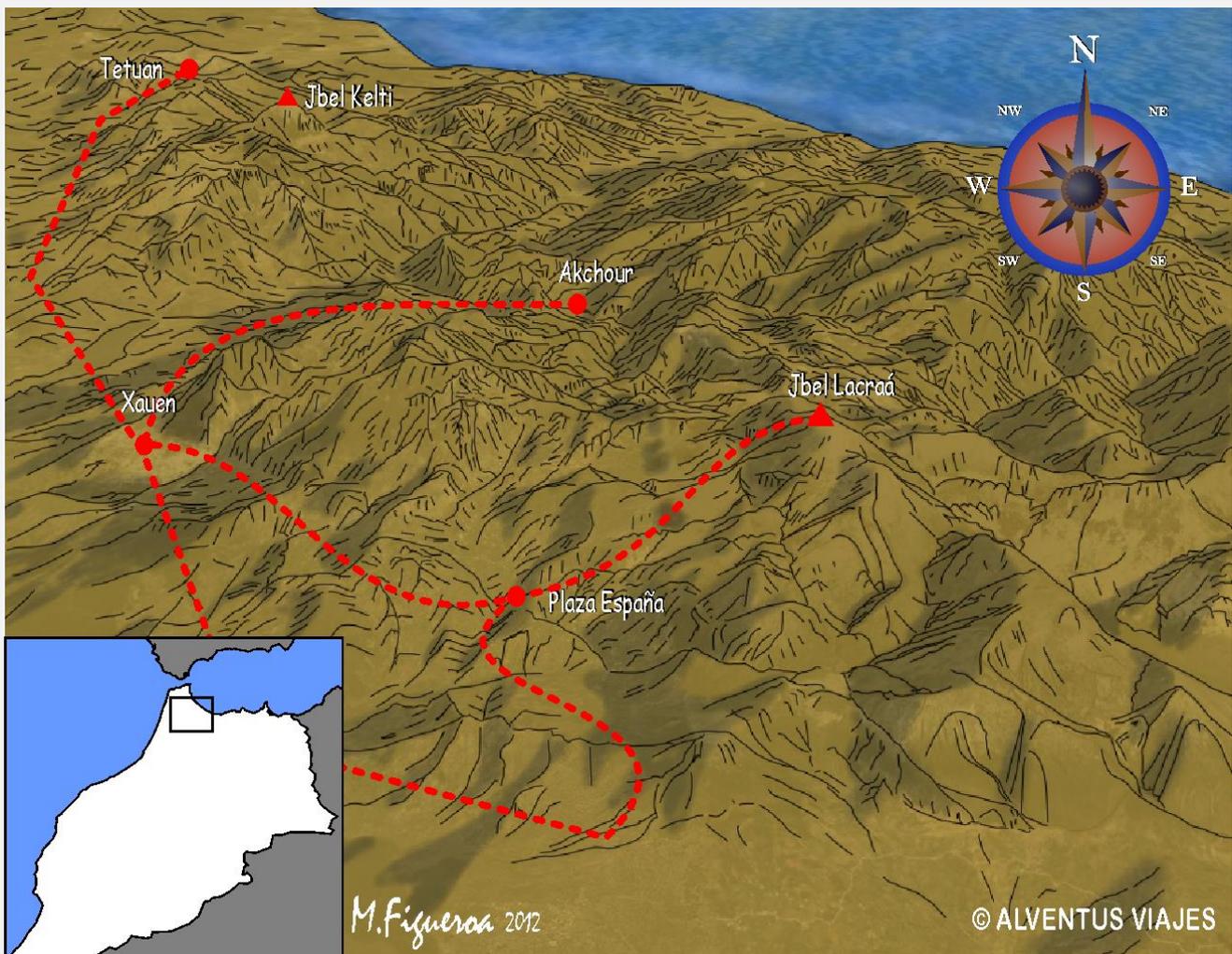




MARRUECOS: XAUEN Y LOS SENDEROS DEL RIF



PRIMAVERA 2019 / 4 días

La cordillera del **Rif** se alza majestuosa en el norte de Marruecos. Lejos de las grandes urbes y de los ejes turísticos. El Rif ha sido hasta fechas recientes un mundo aparte. Se trata de una cadena de montañas que corre paralela al Mediterráneo, desde el mítico Djebel Musa –una de las “columnas de Hércules”- situada en el extremo occidental y justo encima de Ceuta hasta los montes de Beni Snassen, cerca de la frontera con Argelia. La configuración geográfica que algunos geógrafos han llamado “Arco Bético Rifeño”. Las características geológicas y ambientales la hacen muy parecida a su cordillera vecina, nuestra Penibética y a la que muy probablemente estuviera unida en tiempos remotos. El Rif alcanza alturas superiores a los 2.500 mts. en su parte central y tiene numerosos picos por encima de los mil quinientos metros. Son montañas de roca caliza, bravías, con altivas cimas y valles y guarda en su interior extensos bosques de pinsapo “**abies maroccana**”, cedros, encinas, alcornoques, centenarios algarrobos y olivos. Parte de este extraordinario mundo natural que ha sido recientemente declarado con la figura de **Parque Nacional**, el llamado **P.N. de Talassental**. Pero el Rif es sobre todo una de las zonas más desconocidas de Marruecos. En sus laderas se asientan pueblos de extraordinaria arquitectura como **Xauen** – el más conocido- junto con numerosas aldeas y “douars” – agrupaciones de casas- dispersas por todo el macizo, caseíos y poblaciones que guardan costumbres ancestrales en medio de un paisaje exótico y único a escasos kilómetros de nuestra tierra. Durante esta corta escapada os proponemos una introducción al senderismo por el Rif. Hemos programado dos hermosas excursiones que nos van a dar una idea del fabuloso mundo de montañas que encierra esta cordillera y junto a estas actividades la estancia en Xauen nos supone encontrarnos o volver a encontrarnos –según el caso- con una de las poblaciones más interesantes de todo Marruecos. También, a la ida haremos una escala en Tetuán, la capital del norte, para visitar una de las medinas más interesantes del País.

FECHA: del 18 al 21 de abril.

ITINERARIO

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en MADRID tendrán la salida el DIA 17 DE ABRIL a las 20.30 hrs. Lugar: NH Sur Atocha-Pº Infanta Isabel 9 (acera junto a la fachada principal del Ministerio de Agricultura) Viaje en dirección a Córdoba...

DÍA 18 DE ABRIL: CORDOBA- SEVILLA – JEREZ - ALGECIRAS – XAUEN

Recogida de viajeros en **Córdoba** a las 02,00 hrs. de la madrugada, lugar: Hotel Eurostars Palace (antes hotel Melia) (junto parada de autobús de la Cruz Roja) Pº de la Victoria s/n. Continuación hacia **Sevilla**, recogida de viajeros a las 03,45

hrs. de la madrugada, lugar: Estación de Ferrocarril de Santa Justa. Ruta en dirección a Jerez. Recogida de viajeros en **Jerez** a las 05,15 hrs. Lugar: Avda Alvaro Domecq, frente al HOTEL JEREZ & SPA. Continuación hacia **Algeciras**. Embarque y travesía del Estrecho hacia el puerto de Ceuta, donde partiremos hacia **Xauen**. La ruta se adentra en las hermosas montañas del **Rif**, la carretera serpentea entre montañas y a cada kilómetro descubrimos verdes paisajes que en esta época se llenan de flores, pequeñas poblaciones y caseríos diseminados por este mundo de montañas junto campos de labor, olivares, encinares, pinares.... Llegada al medio día a **Xauen**. Alojamiento y resto de la tarde libre. Podemos aprovechar para dar un paseo por la plaza y la antigua medina y tomar un té en algunos de los bares y chiringuitos que allí se asientan. Esta hermosa e histórica población se sitúa en las laderas de dos altos picos del Rif. Muchas de las casas están pintadas con colores azulados y le dan un encanto especial, en la ciudad vieja o medina se apiñan unas con otras formando un auténtico laberinto. Es, sin duda, una de las ciudades más atrayentes de Marruecos. Ciudad santa (lo atestiguan numerosas mezquitas, oratorios y tumbas de santos). Xauen es también una ciudad de artesanos: telares, cerámica, cuero, madera... y un sitio muy agradable para pasear y disfrutar de sus terrazas y cafetines. Por la noche tendremos una cena de bienvenida donde degustaremos algunas de las comidas típicas de la gastronomía de Marruecos: harira, tajine- kefta...y todo en el marco de un bello palacete de la medina.



DÍA 19 DE ABRIL: XAUEN; LOS PINSAPARES DEL DJEBEL LACRAA. EL PARQUE NACIONAL DE TALASSENTAL.

Nos internamos en el recién creado **Parque Nacional de Talassental**. Como decíamos, la enorme riqueza ecológica que encierran estas montañas ha llevado a las autoridades a crear un Parque Nacional. También y a través de

organismos públicos españoles y marroquíes se están dando los pasos para crear la primera "Reserva de la Biosfera Intercontinental", que englobaría a Parques Naturales andaluces como el de Grazalema, Alcornocales y Sierra de las Nieves con los Parques vecinos del Rif. Buenas ideas aparte creemos que aún queda mucho camino por andar y sobre todo de proteger la naturaleza de forma efectiva, que es de los que se trata. Y, hablando de camino, nos vamos a adentrar en una zona muy interesante, vamos a conocer los extensos pinsapares (bosques de pinsapos, en su variedad de "Abies Maroccana") y robledales de esta zona del Rif. Hacemos un recorrido por pista en taxis o en minibuses, pues hasta aquí no puede acceder nuestro bus, hasta la misma entrada de la Reserva. Desde aquí continuamos a pie por pista y senderos hasta el lugar conocido como "Plaza España". El recorrido comienza a mostrarse espectacular, gigantes ejemplares de pinsapos (Abies Maroccana) y robles jalonan el paisaje. Por encima de nosotros se extienden extensos bosques y emerge la cima del Djebel Lacraá, de algo más de dos mil metros. A nuestros pies se extienden también extensos bosques y tras tomar el picnic y descansar en el idílico lugar de "Plaza España". Desde aquí plantearemos dos opciones, una "suave" bajando por senderos para tras atravesar varias aldeas rifeñas llegar a la carretera de Ketama, donde nos espera nuestro autobús y otra opción, para la gente que quiera caminar más en este caso ascendiendo a la cima del Djebel Lacraa, para tras la ascensión volver a Plaza España y tomar el mismo sendero hacia la carretera de Ketama.

En el caso de la opción primera, la duración de la excursión a pie es de unas 3 o 4 horas de caminar casi siempre en descenso. Respecto a la segunda opción la duración de la ruta es de unas 7 / 8 horas con los descansos incluidos y con un desnivel de ascenso de aproximadamente de 500 m. y en descenso de 1.100 mts. aprox. Cena libre.





DÍA 20 DE ABRIL: XAUEN; JORNADA DE SENDERISMO. ALDEAS RIFEÑAS

Desde Xauen nos desplazamos en un trayecto corto de furgoneta/taxi a la aldea Kelaa. A partir de aquí iniciamos el recorrido a pie. La ruta de hoy nos va a llevar a descubrir a nuestro paso pequeñas aldeas escondidas donde la vida está detenida en el tiempo. Disfrutaremos de la hospitalidad de los rifeños y veremos de cerca el quehacer cotidiano de estas gentes, sus pequeños huertos, los tradicionales hornos donde elabora el exquisito pan para el consumo de la familia, frutales, algarrobos y encinas centenarias están plantadas entre los huertos y cerca de las casas. Históricamente, las comunidades rifeñas han vivido aisladas, con un profundo apego a su tierra y a sus costumbres y aún hoy a muchas de estas aldeas o Douares aún no llegan carreteras. Las mujeres, en la mayoría de los casos aún visten con sus ropas tradicionales, la falda con rayas de colores o "futa" y se tocan con un vistoso sombrero de paja y adornos en lana. El sendero se adentra en un bosque precioso y muy valioso desde el punto de vista ecológico descubriendo a nuestro paso excelentes ejemplares del Araar o "Ciprés de Cartagena". Se trata de un precioso bosque con ejemplares endémicos de uno de los árboles más preciados del mundo mediterráneo. Algunos ejemplares presentan un precioso porte y se trata de ejemplares centenarios que comparte el piso vegetal con pinos, algarrobos, encinas y otras especies mediterráneas. Durante nuestro recorrido disfrutaremos de excelentes panorámicas sobre el macizo del Kelti y sobre la depresión de Oued Laou. Podremos tomar algún té en alguna aldea y disfrutar de nuestro picnic en algún bonito lugar. Finalizaremos nuestra ruta a pie y regresamos cerca de la población de Akchour, donde podremos tomarnos un buen té a la menta. Después, traslado a Xauen. Resto de la tarde libre para seguir disfrutando de este animado y bello pueblo. Alojamiento.

Horario de la excursión: entre 5 Y 6 con los descansos incluidos. Desnivel en subida: aproximadamente: 300 metros y en bajada: 450 metros aprox.



DÍA 21 DE ABRIL: XAUEN – ALGECIRAS – SEVILLA – CORDOBA - MADRID.

Tras el desayuno partimos hacia el puerto de Ceuta hacia 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.

(Nota: los horarios dependerán de las condiciones del tráfico y paso del Estrecho)



FICHA TÉCNICA

Precio: **286** Euros.

Suplemento ida y vuelta desde Madrid: **56** Euros

Suplemento salida de Córdoba (ida y vuelta): **29** Euros por persona.

Suplemento alojamiento habitación individual (opcional y según disponibilidad):
60 euros

Grupo mínimo: 25 personas. Grupo máximo: 45 personas.

Suplemento grupo 25 / 35 personas: **59** Euros.

INCLUYE:

- Viaje en autobús desde Madrid, Sevilla o Jerez durante todo el recorrido mencionado.
- Barcos para atravesar el Estrecho.
- Alojamiento y desayuno en hotel turista habitación doble con baño/ducha.
- Cena de bienvenida.
- Furgonetas/taxis para traslado desde Akchour y para el acceso a las zonas altas del Parque.
- Guía marroquí para las excursiones de montaña.
- Guía acompañante de Alventus/Añosluz

· Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

· Comidas

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 **85** 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

DOCUMENTACIÓN.

Pasaporte en vigor.

MONEDA.

La moneda marroquí es el Dirham. Diez DH equivalen al cambio a un Euro, aprox. Se puede cambiar moneda en la misma estación marítima de Algeciras.

CLIMA Y EQUIPO A LLEVAR.

Estamos en primavera y encontraremos un clima muy similar al que en esta época tenemos en la Sierra de Grazalema. Tiempo variable, temperaturas agradables a medio día y frías en la noche. Posibilidad de lluvias aunque con suerte podremos disfrutar de la mejor época para conocer estas montañas: días claros y nítidos con cielos azules ideales para las fotos. El equipo básico a llevar es: ropa cómoda para caminar, botas de trekking o similar, bastones telescópicos, bote de agua, forro polar, chubasquero/anorak/parka. Gorro/a. Crema de protección solar. Pequeña mochila para llevar las cosas del día. El resto del equipo a llevar será el normal para un viaje de estas características: bolsa de aseo, ropa cómoda...

MEDICINA/SALUD.

Recomendamos llevar un pequeño botiquín elemental con medicación básica: analgésicos... y las medicinas del tratamiento que en su caso alguien pudiera seguir.



ALOJAMIENTO.

Nos alojaremos en el hotel Parador o similar, en habitaciones dobles con baño/ducha.



COMIDAS.

La *cena de bienvenida* la tendremos en el interior de un bonito palacete de la medina donde degustaremos algunas especialidades marroquíes.

Los demás días se puede cenar en restaurante locales a buen precio. (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). En Xauen, tenemos una buena oferta de cafetines y restaurantes económicos alrededor de la plaza central, la llamada "Uttā el Haman", lugar muy agradable. También hay buenos restaurantes situados en casa señoriales e históricas: el tradicional "Casa Hassan", "Casa Aladino" y más recientemente con algunos platos refinados el restaurante "Darcom".

El norte de Marruecos tiene una buena gastronomía: cuscus (sémola de trigo con verduras, carne, caldo...), tajine (estofados de verduras y carnes), harira (sopa de legumbres), pastella (pastel de carne de ave), Kefta (se hace a la brasa y es parecida a una hamburguesa)... sin olvidar la exquisita repostería, dulces elaborados con recetas artesanas y milenarias donde se combinan los sabores del mediterráneo con las especias orientales.

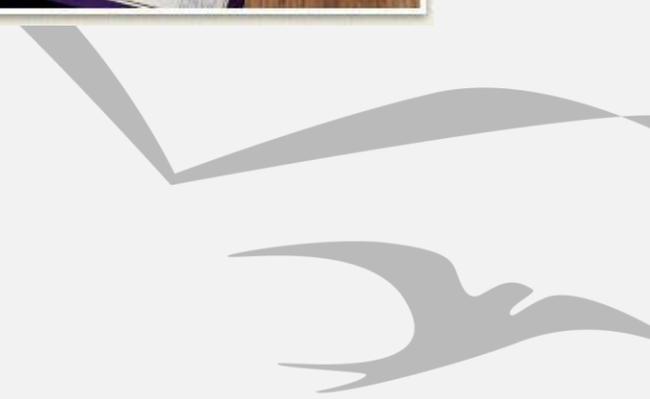
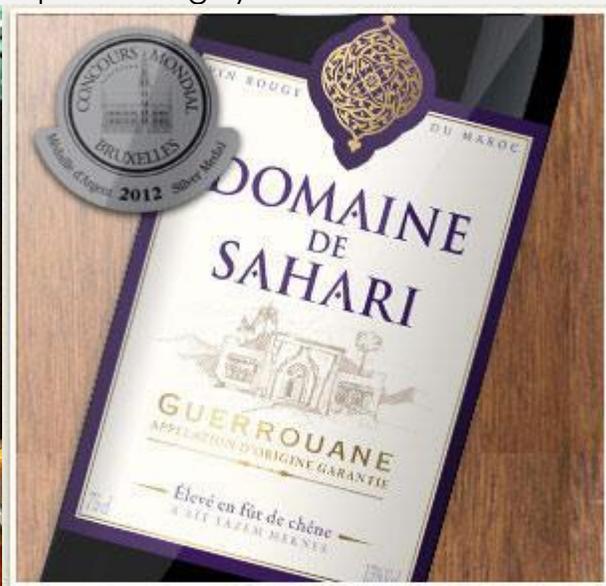
Para las comidas Picnic que realicemos durante las excursiones recomendamos llevar desde casa algunas vituallas: fiambres, conservas..., en Xauen podremos comprar a diario el exquisito pan y frutos secos, dátiles, fruta y disfrutar de una excelente comida campestre en plena naturaleza...





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 $\frac{1}{2}$ 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.



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.

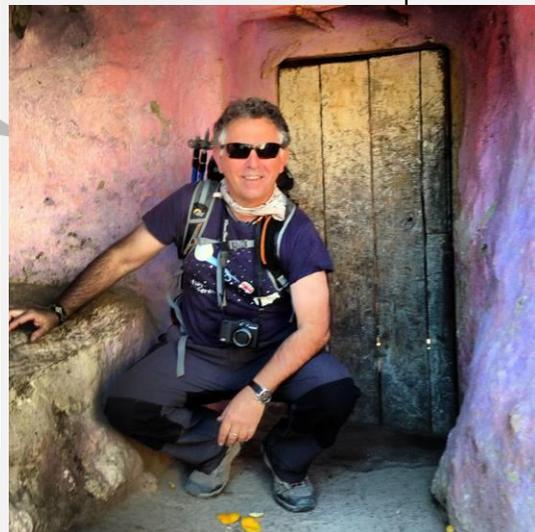




Bibliografía:

Marruecos. Guía Visual. Editorial Acento.
Marruecos. Guía del Trotamundos. Salvat.
Mapas: Marruecos 1:800.000 Mundi Mapa. Geo Center.

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) Fouad Amesmoud. A la derecha, Faustino Rodríguez Quintanilla. Especialistas en Marruecos. Del Equipo de Guías y Programadores de Alventus /Años Luz. Fotografías realizadas en diferentes recorridos por el Rif.





CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver nuestro **BOLETIN DE VIAJES 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 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.

En el siguiente enlace puedes ver fotografías de años anteriores de este viaje:
<http://www.alventus.com/fotogaleria/africa/43>

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



NUESTRO GRUPO



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)

¡Alventus&AñosLuz por el mundo!



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: Luis Díaz Cordón



Segundo Premio: María López Doblas



Tercer Premio: Daniel Boyano Sotillo

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

