

MADEIRA INCOGNITA

Ruta naturalista por el
Trópico más cercano

Invierno 2022 / 7 días

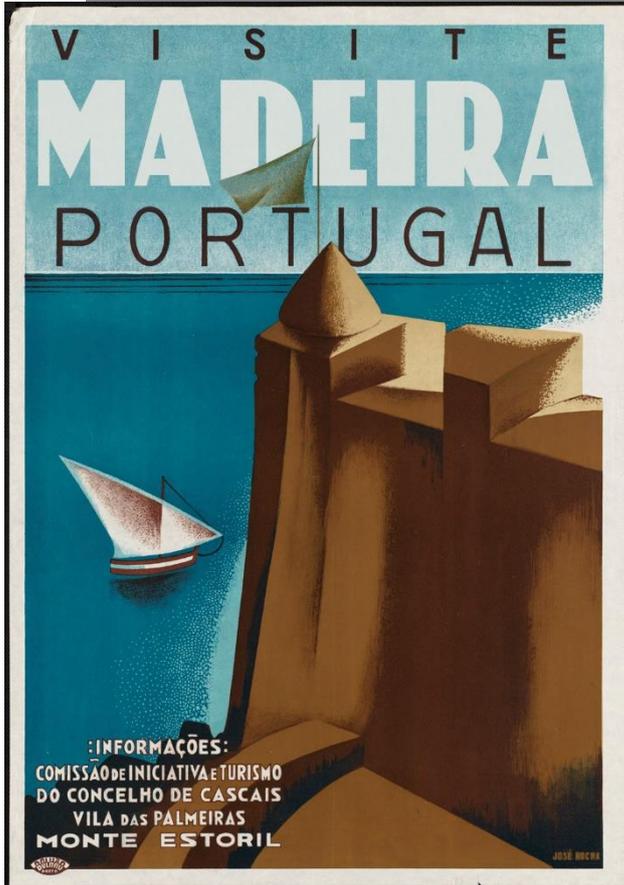
ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	11
CONDICIONES Y SEGURO	13
NOTAS SOBRE EL VIAJE	15



Un viaje cultural y de naturaleza... Flotando en el Océano Atlántico encontramos una de las islas más sorprendentes, Madeira. ¿Te vienes?

INTRODUCCIÓN



Viajar a Madeira es llenarse de los sentidos de ultramar. Respirar el ambiente tropical en el fondo de sus valles repletos de vegetación, impregnarse con olor a mar y al mismo tiempo asomarse a un mundo rural, sosegado y purificador que descubriremos caminando junto a las levadas, centenarias acequias que atraviesan la isla de Norte a Sur. Nos asomaremos a balcones increíbles donde el mar, dorado, brilla a nuestros pies, a acantilados donde se ha de contener la respiración, cerrar los ojos y sentir el viento; pondremos nuestras botas en la cumbre más alta de la isla, el Pico Ruivo, desde donde se divisa el Atlántico infinito y descubriremos una flora única entre bosques de laurisilva, fayal-brezal y cascadas que rompen en el valle el agua de las nubes de Madeira.

A eso le unimos el excelente pescado y las espetadas (plato nacional por excelencia), el buen vino de las tascas de los pueblecillos o las excelentes y viejísimas bodegas del vino mundialmente famoso

“Madeira”, el ambiente colonial del viejo Funchal, el mercado central rebotante de verduras y frutas exóticas, los restaurantes y locales amenizados por los suaves fados, las ganas de la gente por hablar y escucharte. Esto y mucho más es Madeira, te esperamos.



Seguridad y tranquilidad



+35 años de experiencia



España, Europa y más



Destinos únicos



Reserva sin preocupaciones



Cancelación sin gastos

MAPA



ITINERARIO

DÍA 1º: MADRID/BARCELONA – FUNCHAL – SANTANA

Salida desde los puntos de origen a **Funchal**, vía Lisboa. Llegada al Aeropuerto de Madeira y traslado a nuestro alojamiento en **Santana** en la parte norte de la Isla.

Circularemos por una carretera espectacular (una más) hacia el este de la isla. El azul del mar, la caída de los acantilados, los cultivos en terrazas, las casas muy cuidadas, la visión de la vecina isla de Porto Santo..., ¡qué más se puede pedir! Resto del tiempo libre para entrar en contacto con



este encantador pueblo, del que destaca la Capela de Santo António, la Capela de Santa Ana, la Igreja Matriz de São Jorge, el Fortín de Faial, mirador desde el que hay una hermosa vista del pueblo de Faial, la Penha d'Águia y la vertiente norte de la Punta de São Lourenço.

Santana es una ciudad situada en la costa norte de la isla de Madeira, a 40 km de [Funchal](#), y limita al este con [Machico](#), al sur con Santa Cruz y Funchal, al suroeste con [Câmara de Lobos](#), al oeste con São Vicente y al norte con el Océano Atlántico. Es una de las ciudades más encantadoras y pintorescas de la Isla de Madeira, tanto desde el punto de vista de la arquitectura tradicional, por sus tradicionales casas triangulares de paja, como por su riqueza paisajística, entre otras cosas, por sus alamedas de boj y hortensias. Santana nos ofrece unas vistas panorámicas excepcionales ya que está situada a 312 metros de altitud.

DÍA 2: RABACAL – CASCADA DO RISCO – 25 FONTES - SANTANA

Desayunamos y nos vamos al Paúl da Serra, un páramo situado a 1.500 m. de altura. Llegaremos al cruce de Rabacal, donde comenzaremos nuestro recorrido a pie. La primera parte del recorrido discurre por un hermoso brezal hasta llegar a la Cascada do Risco llegando pronto a la primera levada.

El paisaje empieza a ser soberbio, vegetación por todos lados, laderas cubiertas de flores. Continuamos un poco y enlazamos con la levada de 25 Fontes y a poco llegaremos a un

lugar espectacular: multitud de chorros y delicadas cascadas se desprenden hacia una laguna rodeada de helechos, laurisilva, musgo..., todo un mundo de verdes. Tomamos nuestro picnic en la zona y tras un descanso continuamos saboreando el recorrido hasta donde nos espera nuestro bus. Regreso por la tarde al alojamiento.

Características de la excursión a pie: recorrido cómodo por un camino de levada. Desnivel en ascenso alrededor de 320 metros e igual en descenso. Horarios: cinco horas aproximadamente con los descansos incluidos.

DÍA 3: PICO DO ARIEIRO – PICO RUIVO – ACHADA DO TEIXEIRA – SANTANA

Esta jornada también se puede catalogar de fantástica y no sólo porque se vayan a coronar los 1.862 m del pico más alto de la isla, el **Ruivo**, sino porque discurre en un marco excepcional de montañas, por lo



que esta jornada es casi literalmente "Un paseo entre las nubes". La carretera sube muy alta, nos va a llevar a las inmediaciones del Pico do Arieiro. Desde aquí nos adentramos en el sendero, que en un sube y baja constante se va a retorcir por las laderas de las montañas, mostrándonos aéreas panorámicas y soberbias vistas para después de unas tres horas llegar al refugio situado al pie del Ruivo, la cumbre ya está cerca, un pequeño descanso, un trago de agua y hacia arriba. Al final, todo madeira a nuestros pies. Si el día es soleado compartiremos la cima con pinzones... y lagartijas (éstas nos sorprenderán por su número, por su confianza y por la variedad de colores que exhiben). A la vuelta una paradita en el refugio y un cómodo sendero en descenso nos llevará en poco tiempo a **Achada do Teixeira**, donde nos espera nuestro bus. Regreso a nuestro alojamiento en Santana y nos preparamos para pasar la noche de **fin de año en Funchal**. El autobús nos llevará a la capital de Madeira donde cenaremos en un restaurante del centro de la ciudad y donde podremos asistir al famoso espectáculo de fuegos artificiales. Al terminar regresamos a Santana.

Características de la excursión a pie: recorrido espectacular por caminos y por senderos tallados en la roca. Hay zonas con pasamanos haciendo muy seguro el recorrido. Ascenso: Casi 500 metros acumulados de desnivel. Descenso, sobre 100 metros. Horarios: aproximadamente 6 horas con los descansos incluidos.

DÍA 4: SANTANA - QUEIMADAS – CALDEIRAO VERDE – ILLHA– SANTANA

Una de las rutas emblemáticas del programa. Creemos que la sola existencia del **Caldeirao Verde** justificaría la visita a Madeira. "Piensa en verde", ése es el mejor eslogan que le viene al itinerario. Todo el camino discurre por la ladera norte del Pico Ruivo (aunque la cima queda 900 mts. ¡¡¡más arriba!!!). Al principio atravesamos un precioso bosque donde encontraremos algunas especies introducidas, pero perfectamente adaptadas: pinos, abetos, secuoyas y hasta ¡hayas! Tras las casitas de Queimadas el sendero se adentra en la Madeira más profunda tomando la Levada do Caldeirao Verde. Nos encontramos en una de las zonas más remotas de la isla, con árboles autóctonos que según se dice, sobrevivieron a los fuegos que provocaron los primeros habitantes de la isla con el fin de "despejar" la tierra. El paseo es un auténtico goce para todos los sentidos. La vegetación, la humedad y el musgo lo tapizan todo, las nieblas y nubes bajas son muy frecuentes en esta zona y parecen jugar con el paisaje ocultando a veces el vacío que se abre a nuestros pies. Cruzaremos tres túneles y tras un par de horas de caminar llegaremos al Caldeirao Verde donde una impresionante cascada –dice cierto autor madeirense que de cerca de 300 mts.- Aunque creemos que es imposible medir tanta belleza. Tomaremos nuestro picnic en este lugar y volveremos por el mismo camino. Aunque se trata de la misma levada, los mismos túneles..., las condiciones atmosféricas varían por momento dándole un aire novedoso a esa maravilla que llaman **Caldeirao Verde**.

Por la tarde continuamos en bus a Santana. Alojamiento en hotel.

Características de la excursión a pie: recorrido por sendero con poco desnivel. Al principio por pista y camino y después por levada. Ascenso y descenso alrededor de 250 metros. Horarios: aproximadamente seis horas con los descansos incluidos.





DÍA 5: SANTANA - PONTA DE SÃO LORENÇO - FUNCHAL

La "guinda del pastel", ¡qué otra cosa se puede decir de esta jornada! Tras el desayuno nos vamos a descubrir la única parte semidesértica que tiene Madeira, hacia el este; una mezcla de paisaje mediterráneo y caos volcánico que ha modelado un cabo rocoso espectacular en su parte oeste. La ruta parte cerca de Canical, antiguo puerto ballenero. Como curiosidad decir que en 1955 se rodaron aquí las primeras secuencias de la película Moby Dick, película de John Huston en la que Gregory Peck interpreta el papel del Capitán Acab. La ruta se desarrolla en un espacio muy abierto, de entera libertad, el mar nos rodea por todas partes, se ve y se huele, estamos descubriendo una Madeira nueva, tan distinta y tan bonita como la de días atrás. El sendero nos lleva a una casa aislada rodeada de palmeras situada muy cerca de la Punta. La Casa do Sardina, que es así como se llama, fue mandada construir a principios del siglo XX por un hombre de negocios de Funchal apellidado Sardina. Disfrutaremos de un paisaje sublime, el acantilado ya nos impide seguir más y en frente veremos los dos islotes terminales de la Punta, la Ilha do Cevada y la Ilha do Farol (del Faro). Mirando hacia el suroeste veremos claramente las Ilhas Desertas, uno de los últimos refugios de la foca monje. Tras la jornada nos dirigimos a nuestro nuevo alojamiento en Funchal.

Características de la excursión a pie: recorrido por sendero. Desnivel alrededor de 350 metros acumulados. Horarios: aproximadamente cuatro horas y media con los descansos incluidos.



DÍA 6º: FUNCHAL

Día libre en Funchal para disfrutar de esta bonita ciudad. Además de ser la capital y un importante centro de vacaciones, tiene rincones de gran sabor, su centro histórico, una tenue decadencia de ultramar, un ambiente relajado y casi colonial en las calles del viejo Funchal, plagado de bares con barbacoas en la calle, tascas donde tomar un buen "Vino da Madeira" o escuchar

algún "Fado" escapado del continente, un lugar que resume saudade por muchos de sus rincones. Alojamiento en hotel.

DÍA 7º: TRASLADO AL AEROPUERTO. VUELOS DE REGRESO A MADRID/BARCELONA

Desayuno y traslado al aeropuerto. Regreso a España vía Lisboa.

FIN DEL ITINERARIO





FECHAS:
29 de Diciembre 2022 al 04
de Enero de 2023

FICHA TÉCNICA

SALIDA

Aeropuerto Internacional de Barajas-Adolfo Suárez. Presentación en la Terminal 2 (T-2), frente mostrador de información de AENA, a las 09.45 h.

HORA DE SALIDA: 12.10hrs. Llegada prevista a Funchal a las 17.10 h. (Vía Lisboa)

Barcelona: Consultar.

REGRESO

Madrid: Llegada prevista a las 17.10 h.

Barcelona: Consultar.

Se han de confirmar los horarios en nuestras oficinas 72 horas antes de la salida.

Posibilidad de salida desde otros puntos. Consultar

PRECIO: 1.189 Euros

PRECIO R.A.: 1.149 Euros

GRUPO MÁXIMO: 28 personas

GRUPO MÍNIMO: 15 personas

Suplementos:

Tasas Aéreas estimadas: 178 euros (sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

Por ocupación de 18 a 23 personas: 99 Euros

Por ocupación de 15 a 17 personas: 145 Euros.

Suplemento habitación individual (opcional y según disponibilidad): 179 Euros

INCLUYE:

- Vuelo i/v Madrid o Barcelona - Funchal.
- Traslados Aeropuerto - Alojamiento - Aeropuerto.
- Recorridos terrestres en microbús para toda la ruta según se menciona en el programa.
- Alojamiento y desayuno en habitación doble con baño o ducha en hotel de 4* en Santana.
- Alojamiento y desayuno en hotel de 3* en habitación doble con baño o ducha en Funchal.
- Todas las excursiones mencionadas en el programa.
- Cena especial de fin de año.
- Seguro de viaje.
- Guía local en actividades de montaña.
- Guía acompañante de ALVENTUS&AÑOSLUZ.

NO INCLUYE:

- Tasas Aeropuerto.
- Comidas y cenas, excepto la cena de fin de año.
- Entradas a museos, jardines y ningún servicio no especificado en el apartado INCLUYE.



CONDICIONES Y SEGURO

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 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 INVIERNO 2022

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 **90 Euros**, mediante transferencia o tarjeta de crédito.

DATOS BANCARIOS para transferencia:

Titular: Viajes Alventus S.L.

Entidad: LA CAIXA

Cuenta corriente: ES65 2100 8436 49 2200712883

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

COBERTURAS DEL SEGURO DE VIAJE:

SEGURO INCLUIDO:

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

DESPLAZAMIENTO DE ACOMPAÑANTE POR HOSPITALIZACION ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
REPATRIACION O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS	Ilimitado
REPATRIACION O TRANSPORTE DE FALLECIDOS	Ilimitado
BILLETE DE REGRESO DEL ASEGURADO POR FALLECIMIENTO DE UN FAMILIAR DIRECTO	Ilimitado
RESPONSABILIDAD CIVIL PRIVADA	6000 Euros

Opcional:

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

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

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

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

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

CONDICIONES GENERALES

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

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

NOTAS SOBRE EL VIAJE

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

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

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

DOCUMENTACIÓN

Es necesario llevar Documento Nacional de identidad en vigor (o en su defecto Pasaporte), que no caduque mientras dure nuestra estancia.

DINERO

Zona Euro. En cuanto a tarjetas de crédito las más utilizadas son VISA y AMEX.

VACUNAS Y MEDICINAS

Ninguna recomendación en especial. Además de llevar un seguro de viaje de amplia cobertura es recomendable llevar la cartilla de la Seguridad Social y la tarjeta sanitaria Europea que se

puede solicitar en el siguiente enlace https://administracion.gob.es/pagFron/t/tramites/fichaTramite.htm?idTramiteS_eleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales

Es recomendable llevar también un pequeño botiquín de viaje y no olvidar las medicinas del tratamiento que, en su caso, alguien pudiera seguir.

CLIMA

Subtropical por reglas generales. En invierno la temperatura media de la isla no suele rebasar los 22º y está muy influenciada por las brisas marinas del Atlántico, pero tampoco baja de 14º. En las zonas de montaña más altas (Entre los 1500m y los 1800m de altitud),

fresco en líneas generales y dependiendo de las condiciones puede incluso hacer frío en esta época. Las temperaturas pueden ser algo frías durante la noche, sobre todo en la zona de São Vicente. Durante el día y dependiendo la zona será apropiado llevar un forro polar fino al principio y luego, según avanza el día nos quedamos en camiseta, sin ningún problema. En la Isla suele soplar brisa o viento flojo de componente NorOeste. En

Madeira puede llover por lo que tenemos que ir preparados para ello. Un parka, impermeable o canguro es imprescindible en nuestro viaje. En invierno predominan los períodos soleados con algunos chaparrones cortos y momentos de nieblas en los "Ribeiros" y caras norte.

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). Ropa ligera, botas ligeras de montaña tipo trekking (imprescindible para los recorridos a pie), gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador y toalla de baño, camisetas y camisa de manga larga, pantalón ligero largo y cortos, chubasquero o parka de Gore, forro polar, calcetines finos y otros más gruesos, cantimplora, bastón telescópico o normal para andar (si se usa habitualmente) y linterna (para cuando caminemos por los túneles). No olvidéis guías de flora si las tenéis.

ALOJAMIENTO

En **Santana** nos alojaremos en el hotel O'Colmo de 4*,

<https://hotelocolmo.com/login> en cómodas habitaciones dobles, con TV, teléfono, y baño privado, El hotel está situado en el centro de Santana. Dispone de restaurante, wi-fi, piscina cubierta...

En **Funchal** nos alojamos en el Hotel Orquidea

<https://www.hotelorquidea.com/es/> en cómodas habitaciones con TV, teléfono, caja fuerte (por un suplemento), ventilador de techo y baño privado.

COMIDAS

Están incluidos los desayunos. Estos desayunos son de tipo continental con té o café, tostadas, mantequilla, mermelada, fiambre... Los almuerzos y las cenas son libres, recomendándose para los días que estemos de excursión en el monte el llevar vituallas para hacer picnic. El/la Guía dará información diaria al respecto pudiéndose comprar comida en los supermercados y tiendas de la zona: excelentes quesos, fiambres de la zona, pan, el famoso "bolo preto", fruta y disfrutar de una agradable comida campestre en un medio excepcional. **Incluimos también la cena de fin de año en un restaurante en Funchal.**



LA COCINA EN MADEIRA:

Las entradas:

Sopa de Madeira con tomate, cebolla y huevo.

Caldo verde, sopa portuguesa con col verde y trozos de chorizo.

Açorda, sopa con ajo y pan.

Los pescados y mariscos:

Caramujos: los llamados bígamos, deliciosos.

Lapas grelhadas: conchas

El espadarte fumado: Pez Espada ahumado

El pez espada y el "Merlin" (parecido al atún) están presentes en todos los fogones. Casi siempre servido con un plátano frito o cocido.

El bacalao: Hay más de 300 maneras de cocinarlo

El pulpo y los *calamares (lulas)* servidos fríos o calientes.

La *caldeirada* de pescados (pescados, patatas, tomates y cebollas) y las *cataplanas* (almejas, salchichas, jamón, cebolla, Persia, ajo, páprika y vino blanco).

Carne:

La espetada es la gran especialidad de la isla. Son brochetas de carne de vaca a la brasa. Lo curioso es que los trozos de carne se ensartan en una rama de laurel. Esto hace que la carne desprenda un fino y exótico sabor a esta planta. El pollo: simple, asado, o a la portuguesa colonial o con curry.

Guarnición:

Con todos los platos se sirven ensalada, arroz, patatas fritas, legumbres, y polenta (harina de maíz frita).

Los postres:

Ensaladas de frutas tropicales (papaya, pina, manga), o pudín con "maracuja" (frutas de la pasión). Muchas frutas se producen en los valles

de clima tropical de la isla y otras vienen de África o Sudamérica.



EL VINO DE MADEIRA

Los vinos así llamados, son producidos en la isla portuguesa Madeira, originalmente "encabezados", es decir, aumentándole su graduación alcohólica, mediante el agregado de un vino de



mayor producción o de algún alcohol, método que originalmente usaron los británicos para aguantar el traslado desde Madeira a otras zonas de consumo, los

británicos lo hicieron conocer por todo el mundo, alcanzando gran popularidad y aprecio en las Islas Británicas.

Tienen además otra peculiaridad en el proceso de elaboración: el "estufado" de las barricas o calentamiento mediante estufas, lo que por una parte preserva mejor el vino y por otra le da un característico aroma tostado debido a la caramelización del azúcar.

Los vinos Madeira más importantes, cuyos nombres corresponden a las uvas que las originan, al menos en 85% de su composición según Ley, son: SERCIAL, vino seco encabezado tras su fermentación, como el Jerez; VERDÉLO, algo menos seco encabezado como Sercial; TERRANTEZ, ligeramente "abocado", es decir menos seco, pero sin llegar a ser dulce,



encabezado tras su fermentación; BUAL, vino semidulce encabezado durante la fermentación, como el oporto; y MALMSEY O MALVASIA, vino dulce al estilo del Oporto.

Por otra parte, de acuerdo a la edad se distinguen cuatro clases: COLHEITA, vino de un solo viñedo y a partir de una sola variedad de uva, con un período mínimo de crianza en madera de 20 años. RESERVA EXTRA, procedente de algunas de las variedades de uva citada anteriormente con al menos 15 años en barrica de roble. RESERVA VELHA, que debe descansar en madera y botella no menos de 10 años. Finalmente RESERVA, con una edad mínima de 5 años.

El Madeira se usa especialmente como aperitivo, acompañando postres y quesos y también en cocina en preparaciones a las que se desea tengan un sabor ligerísimamente dulzón, tales como cerdo, cacería, quesos, etc.

EXCURSIONES

CARACTERISTICAS DE LAS RUTAS A PIE

Las actividades de senderismo que realizamos en este programa están al alcance de cualquier persona que le guste caminar y que practique el senderismo de una manera esporádica (varios días al mes y sea capaz de caminar unas cinco o seis horas con los descansos incluidos). Los desniveles no son grandes pues normalmente caminamos al lado de las llamadas "levadas" (las tradicionales acequias) y están construidas de forma que no superan fuertes desniveles. En la medida de lo posible el orden de las excursiones estará situado de forma progresiva, es



decir, adecuando los paseos y recorridos de menor a mayor duración. El itinerario puede sufrir modificaciones a criterio del Guía si existiesen causas justificadas para ello o imprevistos meteorológicos.

Un buen consejo es “domar las botas con antelación”. Si hace mucho que no las calzamos, o las hemos comprado nuevas, es recomendable utilizarlas varias veces antes del viaje. Igualmente hay que disponer de unos calcetines finos de algodón (que absorben el sudor) y encima otros más gruesos que sujetan el pie a la bota. El orden de las excursiones puede ser modificado de acuerdo a las condiciones meteorológicas y siguiendo las indicaciones y criterios del Guía.

NOTAS ESPECIALES

Los maderenses tienen otro concepto diferente de la vida al de los habitantes del “Continente” (esos somos nosotros). Son tranquilos y mientras sepamos asimilar su tranquilidad y

disfrute de la vida, todo irá bien. Les gusta el contacto humano, charlar con el visitante y ofrecerle ayuda. Una de las actitudes que más abre puertas en esta isla es tratar de hablar algo, lo que sea, en portugués. Hacedlo así y ganaréis muchos amigos.

Por otro lado se recomienda el utilizar ropas de colores no demasiado chillones, y llevar una actitud reservada en ciertas visitas, ya que atravesamos zonas de reservas naturales frágiles existiendo numerosas aves nidificando. Una conducta respetuosa con el medio nos ayudará a disfrutar de este viaje por completo; eso incluye no cortar flores por doquier, que después se estropean. En esos momentos puedes estar cortando uno de los últimos ejemplares de una especie única. Consulta al guía.





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: Javier Rodríguez Gordillo del Equipo de Guías y Programadores de Alventus&AñosLuz).

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:
Javier Arroyo Escobar



Segundo Premio:
Miriam Moreno Féritz



Tercer Premio:
José Manuel Máiquez Mijares

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

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

