

MARRUECOS

Fin de año en el Atlas

INVIERNO 2022 / 8 días
FECHAS: del 28 de diciembre al 04 de enero de 2023

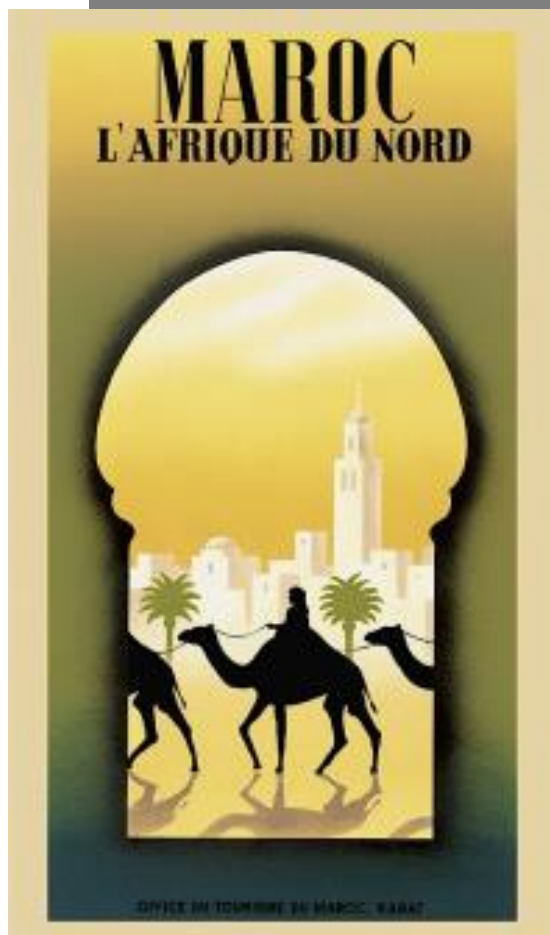
ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
MAPA	4
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	10
CONDICIONES Y SEGURO	11
NOTAS SOBRE EL VIAJE	13



Un viaje que nos lleva
desde las ciudades
andalusíes del norte
hasta la impronta
africana de Marrakech.
Una forma diferente de
acabar el año y
comenzar el siguiente.

INTRODUCCIÓN



Te proponemos pasar el **fin de año en el Atlas**, bajo las cimas nevadas de esta excepcional cordillera, al calor de un buen hotelito de montaña. De camino conoceremos también coloristas medinas, zocos y ciudades de historia y leyenda. Nuestra experiencia en la realización de viajes por Marruecos nos lleva a plantearos un viaje de naturaleza y cultura, un paseo a través de la espectacular naturaleza de Marruecos, **las montañas del Atlas**, los valles **bereberes**, las **Cataratas de Ozoud** y también un recorrido por la historia de Marruecos, por **zocos** y **medinas**, por ciudades medievales y por paisajes inimaginables en este rincón del norte de Africa. Un viaje que nos llevará desde las ciudades andalusíes del norte hasta la impronta africana de **Marrakech**. En fin, una forma diferente de acabar el año y comenzar el siguiente.



Seguridad y
tranquilidad



+35 años de
experiencia



España,
Europa y
más



Destinos
únicos



Reserva sin
preocupaciones



Cancelación
sin gastos

MAPA



ITINERARIO

IMPORTANTE: las personas que se incorporen al viaje en MADRID tendrán la salida el día 27 DE DICIEMBRE a las 20.45 h Lugar: Glorieta de Atocha (acera junto a la fachada principal del Ministerio de Agricultura). Viaje en dirección a Córdoba...

DÍA 28 DE DICIEMBRE: CÓRDOBA -SEVILLA – JEREZ - TARIFA – TÁNGER - RABAT

Recogida de viajeros en CÓRDOBA a las 02,15 h., lugar: C /de la Guitarra junto al Avión, Frente al Centro Comercial Arcángel, continuación hacia **SEVILLA** y recogida de viajeros a las 04.00 h de la madrugada. Lugar: **Estación de Ferrocarril de SANTA JUSTA**. Recogida de viajeros en **JEREZ** a las 05.30 h. Lugar: AVDA. ALVARO DOMECH, frente al HOTEL JEREZ & SPA. Continuación de viaje hacia Tarifa, donde embarcaremos con destino al puerto de Tánger ciudad. Paso del Estrecho trámites de frontera y ponemos rumbo a la costa atlántica. Tras algunas paradas de descanso y para almorzar llegamos a **RABAT**. Alojamiento en hotel céntrico y resto de la tarde para pasear por la ciudad. Barrio de la **medina, zoco**, jardines y **murallas, Torre de Hassan...** Rabat se nos mostrará, además, como una ciudad atrayente y agradable que conjuga el ambiente exótico con la influencia atlántica.



DÍA 29: RABAT – MARRAKECH

Tras el desayuno ponemos rumbo a Marrakech. La ruta continúa por Casablanca y todo por autopista. Ya en el interior el color de la tierra comienza a cambiar y encontraremos la

típica tierra roja característica de Marruecos. Cerca de Marrakech aparecerán en la lejanía como una visión irreal las montañas nevadas del Atlas. Llegada a Marrakech sobre el medio día. Alojamiento en hotel y resto del día libre.

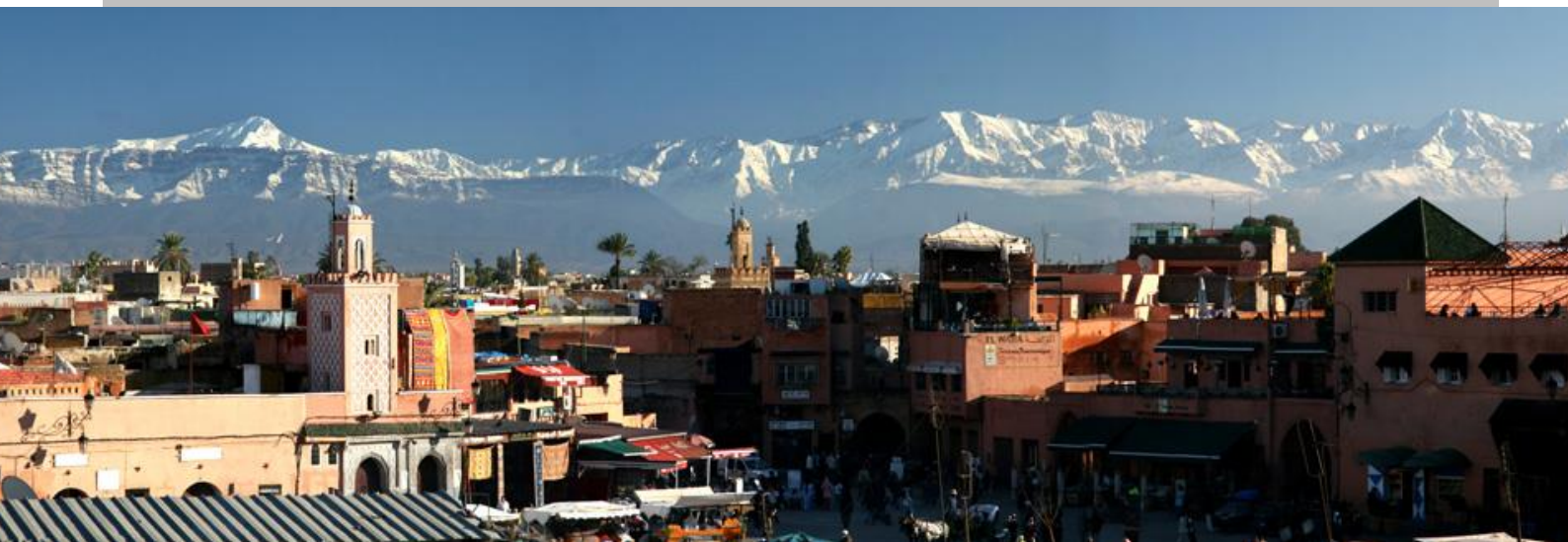
Durante más de dos siglos esta ciudad bereber en la encrucijada entre el Sáhara, el Atlas y el Anti Atlas, fue el centro de un gran imperio. Zocos, medina, palmerales, palacios, jardines, mezquitas... forman uno de los conjuntos más fascinante que un viajero pueda encontrar. Un oasis en toda la extensión de la palabra, **Marrakech** fue antiguamente un lugar de descanso para las caravanas que llegaban al norte desde el desierto cruzando las montañas del Atlas y para las que reponían fuerzas antes de emprender el viaje hacia la aventura y el infinito sur. Recomendamos ir a la caída de la tarde a la Plaza de la Djemaa el Fnaa, todo un espectáculo. Para cenar, Marrakech nos ofrece una gran variedad, desde los puestos de la Djemaa a refinados locales y restaurantes con la cocina fusión más vanguardista.

DÍA 30: MARRAKECH

Desayuno. A la hora convenida nos desplazaremos a los jardines de la **Menara** para conocer el **Palacio del Aguedal**. Belleza exótica sublime con los jardines y estanques y las montañas del Atlas cerrando el panorama. Después de la visita nos desplazaremos a la medina. A partir de aquí, tiempo libre para conocer a nuestro aire el magnífico entramado de callejuelas y mercados del gran zoco de Marrakech. Se pueden visitar también interesantes monumentos como el Palacio Bahía o el histórico hotel La Momounia. Los barrios de artesanos, tintoreros, plateros, tapiceros, el **Mellah**, las antiguas callejuelas de **Riad Zitoune**, refrescar y endulzar nuestra garganta con un zumo de naranjas en **Djemaa el Fnaa...**, visitar algún Riad (casa palacio convertida en pequeño hotel y restaurante). Recomendamos ir a tomar un aperitivo al Palais Donais precioso Riad situado en Dar el Basha (Bab Doukkala). También en los últimos años han proliferado bonitos cafés "lounge" donde la decoración orientalista se une a los gustos occidentales y donde podemos escuchar música "chill out" mientras tomamos un té, una cerveza o unos aperitivos como es el caso del "Kosy Bar" o el "Grand Café de la Poste". Después pasear en calesa, descubrir los jardines de la Menara... envolvernos en la magia de una ciudad de leyenda... La caída de la tarde supone todo un espectáculo, las gentes se echan a la calle para disfrutar del frescor, la Plaza de la Djemma el Fna se llena de colorido y los sensuales colores del atardecer reflejan armonía en el paisaje urbano. Por la noche, se puede cenar en "Dar Mimoun", restaurante situado en una casa palacio de la Medina, en la calle Riad Zitoune, en el frescor de sus jardines. Diferentes menús con precios asequibles. Y, cómo no,



la experiencia de cenar al aire libre en los comedores de la Plaza Djemaa el Fnaa es siempre atractiva y excitante. Si se quiere algo refinado pues el Restaurante *Al Fassia*, en el Bulevar Zerktouni (Gueliz), es de los clásicos de Marrakech, comida tradicional marroquí muy elaborada. Alojamiento.



DÍA 31: MARRAKECH – IMLIL. SENDERISMO EN AIT MIZZANE

Desayunamos temprano. Nos vamos hacia las montañas. Tan sólo 60 km nos separan del Atlas. Llegada a Imlil y nos dispondremos a realizar la primera excursión de senderismo. Recorreremos el valle de **Ait Mizzane**. El valle de Mizzane está presidido por la colosal cumbre del **Toubkal** y numerosos pueblos y aldeas que se asientan en sus laderas. Nuestro recorrido a pie nos llevará a atravesar pueblos de extraordinaria arquitectura bereber. Estos pueblos se escalonan en las montañas, algunos en auténticos “nidos de águila”. Alcanzaremos el valle de Aroud, desde donde tendremos excelentes vistas de las montañas, incluido el Toubkal. Desde aquí, seguiremos una ruta de peregrinación que termina en el morabito del Santón Sidi Chammarouch. La tradición hace que las mujeres bereberes suban aquí para pedir la fertilidad de sus cuerpos. Nosotros, en función del tiempo haremos una parte de este sendero y aprovecharemos para tomar nuestro “picnic” en algún bonito lugar. Después del descanso bajaremos de nuevo a Imlil, siguiendo en parte, otra ruta. En la caída de la tarde el valle se llena de suaves colores y luces, los lugareños vienen del mercado con sus burros o trajinan por los campos de labor... Tras el regreso, tomamos nuestro alojamiento. Tenemos tiempo para descanso, pasear por el pueblo en donde encontraremos cafetines, tiendas de artesanía... (**Horario de esta excursión:** sobre 5 horas con descansos incluidos. Desnivel: sobre 300 metros ascenso y descenso).

¡¡Hoy tenemos que despedir el año!! Cena especial en el bonito y acogedor hotel. Y además de las uvas tendremos que brindar por el nuevo año y tocar algún Darbuka....

Imlil, que se halla a 1.740 m. de altura, significa en lengua local algo así como “blancura” o “lugar blanco”, en referencia a la nieve que suele, a veces, cubrir esta pequeña población durante los meses de invierno. Sus pobladores son de etnia Amazigh (bereberes) y pertenecen a la tribu de los Aït Mizane de Rherhaya, instalados su mayoría en la vertiente norte del Alto Atlas Occidental, siendo su idioma genérico el Tamazight (Existen tres variantes del Tamazight,

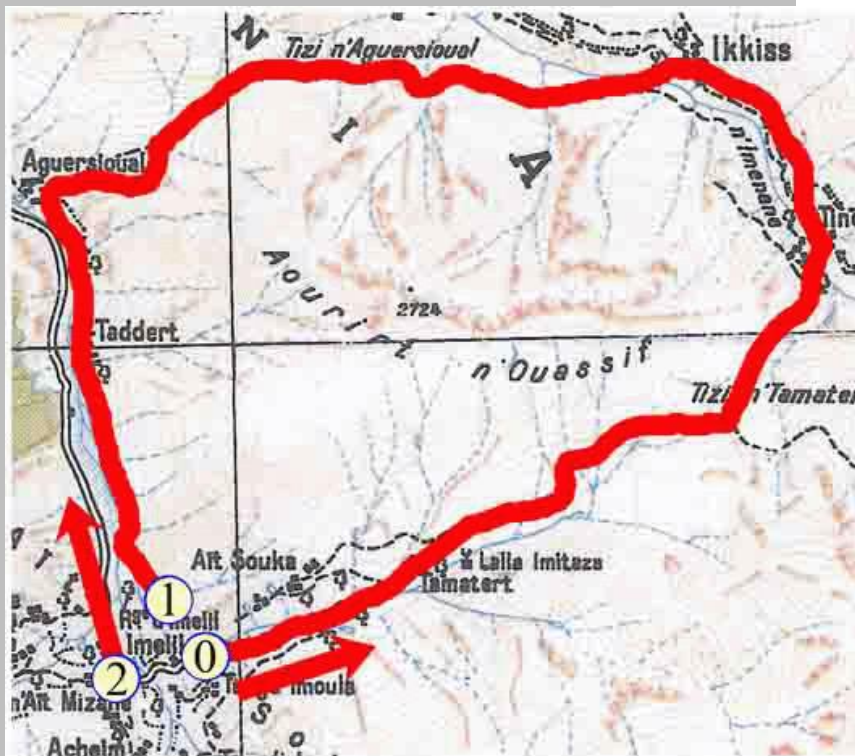
en Marruecos) y su dialecto el Tachelhit. Los recursos económicos de sus habitantes, siguen siendo los mismos de siempre: la agricultura y la ganadería. Aunque la emigración y el turismo son buena fuente de ingresos en los últimos tiempos.

En sus valles se cultivan cereales y se plantan árboles frutales (nogales, cerezos, manzanos, etc...) en terrazas escalonadas e irrigadas por numerosos canales que recogen el agua de las fuentes y los torrentes. El pastoreo de ovejas y cabras es una actividad común en todo el país, también existe un buen número de reses vacunas, debido a la abundancia de pastos en las zonas más bajas.

DÍA 1 DE ENERO DE 2023: LA RUTA DE LAS ALDEAS

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

(Horario: sobre 6/7 horas con los descansos incluidos. Desnivel: sobre 680 metros en ascenso y en descenso).



DÍA 2: IMLIL – CASCADAS DE OZOU

Tras el desayuno dejamos Imlil. Ponemos rumbo a las cataratas de **Ozoud**. Tras Marrakech nos adentrarnos por una bonita ruta. El paisaje se empezará a mostrar soberbio comenzando a aparecer bosquetes de encinas, de sabinas, cactus del Atlas... y el telón de fondo del Atlas Central nevado. Antes del mediodía llegaremos al paraje de las Cascadas. Este lugar es fantástico, muy frondoso, pequeños pueblecillos rodeados de feraces huertos con olivos centenarios, higueras, algarrobos... y junto a las cascadas una vegetación casi selvática donde aún se refugian los macacos de Berbería. En los últimos años han proliferado también muchos tenderetes de recuerdos y cafetines... Llegada antes del almuerzo. Podemos tomar aquí un almuerzo ligero (no incluido). Tras el almuerzo realizaremos una ruta a pie para descubrir el paisaje y las cascadas, unas descomunales caídas de agua procedentes del



deshielo de las montañas. Por los senderos que nos llevan a las cascadas no nos será difícil ver a algún **mono de berbería**. La ruta a pie, muy panorámica, nos mostrará excelentes imágenes de los saltos de agua y valle abajo veremos las preciosas **Gargantas de Oued el Abid**. Alojamiento y cena en los alrededores. La noche, siempre agradable en este rincón de las montañas y con el murmullo y fragor de las cataratas invita a un rato de fiestecilla donde algún "Tantan" de seguro se acercará.

DÍA 3: OZoud – ASILAH

Desayunamos temprano y nos toca volver al norte. Poco a poco iremos dejando las montañas y entraremos en las planicies fértiles de Beni Mellal, el Marruecos de los grandes campos de naranjas y cereales... Volveremos hacia la autopista del Atlántico a la altura de Rabat. Paradas en ruta y para descansar teniendo previsto llegar a **Asilah** pronto en la tarde. Alojamiento y resto de la tarde para disfrutar de este encantador pueblo a orillas del Atlántico. La medina, "blanca y azul" se encuentra totalmente totalmente amurallada. Sus blancas casas de recortan con el azul del mar. Lugar de descanso de artistas, pasear por Asilah es disfrutar de un relajado ambiente. En Asilah, además se puede degustar un buen "pescaíto" frito

DÍA 4: ASILAH – TÁNGER - TARIFA – JEREZ – SEVILLA – MADRID

Después de desayunar dejamos Asilah para embarcar en el puerto de Tánger con destino Tarifa. Embarque a las 13,00 h, llegada a Tarifa. Continuamos viaje hacia Jerez, donde llegaremos sobre las 17,00 h, a Sevilla sobre las 19,45 h., a Córdoba a las 21,00 h. y a Madrid sobre las 01,00 del día siguiente.

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

FIN DEL ITINERARIO



FICHA TÉCNICA

PRECIO: 735 Euros

PRECIO RA: 695 €

GRUPO MÁXIMO: 36 personas

GRUPO MÍNIMO: 22 personas

Suplementos:

Suplemento de ocupación de 25/29 viajeros: 59 €

Suplemento de ocupación de 22/24 viajeros: 95 €

Suplemento salida desde Madrid: 56€

Suplemento salida desde Córdoba: 29€

Suplemento habitación individual (opcional y según disponibilidad):
129 €

INCLUYE:

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

NO INCLUYE:

- Comidas no especificadas 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 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 **78 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 HOSPITALIZACIÓN ESTANCIA DEL ACOMPAÑANTE DESPLAZADO con 61 Euros/día, hasta un límite de	610 Euros
REPATRIACIÓN O TRANSPORTE SANITARIO DE HERIDOS O ENFERMOS	Ilimitado
REPATRIACIÓN 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

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

DOCUMENTACIÓN

Pasaporte en vigor.

MONEDA

La moneda es el Dirham. 11 DH equivale aproximadamente a un Euro al cambio.

CLIMA

El invierno es una época ideal para descubrir Marruecos. Días limpios y cielos azules. En el Atlas, la nieve hace su aparición en cotas altas. En la montaña media, por donde se desarrollan nuestras rutas la aparición de nieve es escasa. Hará frío en la mañana con temperaturas suaves al medio día, ideales para caminar. En el norte encontraremos un clima muy agradable con temperaturas suaves en la mañana y frescas por la noche.

EQUIPAJE

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

MEDICINA/SALUD

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

ALOJAMIENTO.

Los hoteles elegidos en Rabat, Marrakech y en Asilah 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.

Rabat: Hotel Mercure Sheherazade (<https://www.accorhotels.com/es/hotel-2962-hotel-mercure-rabat-sheherazade/index.shtml>) o similar

Marrakech Hotel Le Grand Imilchil (<https://hotellegrandimilchil.com-hotel.com/es/>) o similar.

Asilah: Hotel Zelis, Al Khaima, o similar .

En Imilil nos alojamos en dos bonitos alojamientos de montaña. Se trata del "Hotel Riad Atlas Toubkal" <https://www.atlastoubkal.com/> y "Dar

Targa Imoula", situados a corta distancia uno de otro. Ambos son acogedores y disponen de buenas terrazas con vistas al valle y a las montañas. Imlil es una pequeña aldea situada a los pies del Toubkal, la montaña más alta del norte de África. Tradicionalmente ha sido lugar de origen de los más afamados recorridos de montaña y tiene un agradable ambientillo con cafés y terrazas. Las casas responden a la arquitectura tradicional del Atlas, con casas con techumbres planas y construcciones de adobe que se apiñan unas sobre otras formando un atractivo conjunto. Imlil es un auténtico oasis de montaña que se divide en varias villas escalonadas en las laderas de la montaña sobre un fértil valle donde encontraremos cultivos en terrazas, árboles frutales, nogales centenarios, acequias y flores...

En **Ozoud** tenemos previstos dos alojamientos ya que son hoteles pequeños de carácter familiar. Uno de ellos es el hotel "Kasbah de Ozoud". <http://kasbahouzoud.com/> Bonito hotel con mucho encanto. El siguiente hotel es el "Dar Aya", también un bonito hotel con mucho encanto. Las cenas se tendrán en los hoteles respectivos.

ALIMENTACIÓN

En el apartado "incluye" se especifican los servicios incluidos y no incluidos. Los servicios de desayunos y cenas incluidas en Imlil y en Ozoud son preparadas por los cocineros del alojamiento, degustando las típicas comidas de la zona: cuscus, tajine, harira... La cena de fin de año será especial e incluiremos algunas "sorpresas"...

Para los almuerzos que hagamos en las zonas de montaña (picnic), Ozoud y Atlas, recomendamos llevar de casa

algunas vituallas, embutidos, conservas, chocolate..., en las aldeas podremos comprar el exquisito pan de la zona y también otros alimentos como frutos secos, dátiles, fruta, etc.

El resto de las comidas no incluidas coinciden con estancia en ciudades. Así, se puede cenar en restaurante locales a buen precio y conocer de camino la gastronomía de la zona. (Una comida en un restaurante marroquí de tipo medio puede salir por unos 15 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 (pastel de carne de pollo) y cómo no: los pinchos y el té.

TAGINE, el plato de Marruecos.

Este plato combina carne (cordero,



pollo o ternera), con verduras (zanahoria, cebolla, patatas, nabos, calabacín...) aderezadas con un cóctel de especias y hierbas aromáticas (cilantro, perejil, pimienta, comino, azafrán, ras el hanout...). El auténtico Tajine se realiza a fuego lento sobre brasas de carbón en una peculiar

cazuela de barro con el mismo nombre. El tradicional plato con tapa cónica llamado Tagine, un robusto recipiente que sirve para cocinar en cualquier parte. Proviene de las tribus nómadas berebers y de los Tuaregs del Sahara. Los alimentos se cocinan en el interior del recipiente en una mezcla de aromas y vapor que producen en la comida un magnífico efecto. Algunos puestos de carretera de Marruecos ofrecen los mejores Tajines pues en muchas ocasiones se cocinan lentamente durante horas a la espera de los viajeros..., es cuestión de levantar la tapa y ver, con el permiso del camarero... En zonas de la costa se elaboran también exquisitos Tajines de pescado.

VINOS Y CERVEZAS

Marruecos es un país islámico aunque



muy tolerante. No obstante las bebidas alcohólicas sólo se sirven en restaurantes y bares autorizados. En los últimos años se incrementado notablemente la oferta e incluso Marruecos se ha convertido en un país productor de

vinos y cervezas. En los viñedos del interior (Fez, Meknes) y en la costa atlántica se producen cada vez mejores vinos. Vinos como el Medaillon, el Cap Blanc, el Siroua son excelentes. Las cervezas son también muy buenas y entre ellas encontramos la "Casablanca", la "Special Flag" y la tradicional "Stork".

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

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



BIBLIOGRAFIA

Marruecos. Guía visual. Ed. Acento

Marruecos en vivo, Ed. Anaya

Lecturas recomendadas:

El Cielo Protector, Paul Bowles

Las Luces de Marrakech, Elías Canetti

MAPAS

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



EN RUTA...NUESTROS GUIAS Y PROGRAMADORES.

Nuestros viajes y rutas llevan el sello especial de nuestro equipo de producción. Una cuidada elección de los itinerarios, de las excursiones y de los lugares a recorrer. La comprobación en directo de los servicios..., la búsqueda del detalle y de lugares recónditos y curiosos..., siempre realizados con la ilusión de profesionales apasionados por el viaje. Este es el afán que nos mueve y nuestro aval de calidad y garantía. en la foto Faustino Rodríguez, del Equipo de Guías y Programadores de Alventus&AñosLuz, especialista en viajes y expediciones por Marruecos.

CONDICIONES GENERALES

Sobre anulaciones, pagos, responsabilidades y otros aspectos legales, ver las términos y condiciones de la página web. Las cláusulas especiales del viaje vienen recogidas en el bono / contrato de viaje que debe tener todos los/las clientes al inicio del viaje.

Puede consultar en <https://www.aluz.com/condiciones>

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 Férriz



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

