

CRETA
INCÓGNITA

Ruta cultural por la "Gran Isla" del Mediterráneo"

Abril 2027 / 8 días
FECHAS: del 10 al 17 de abril

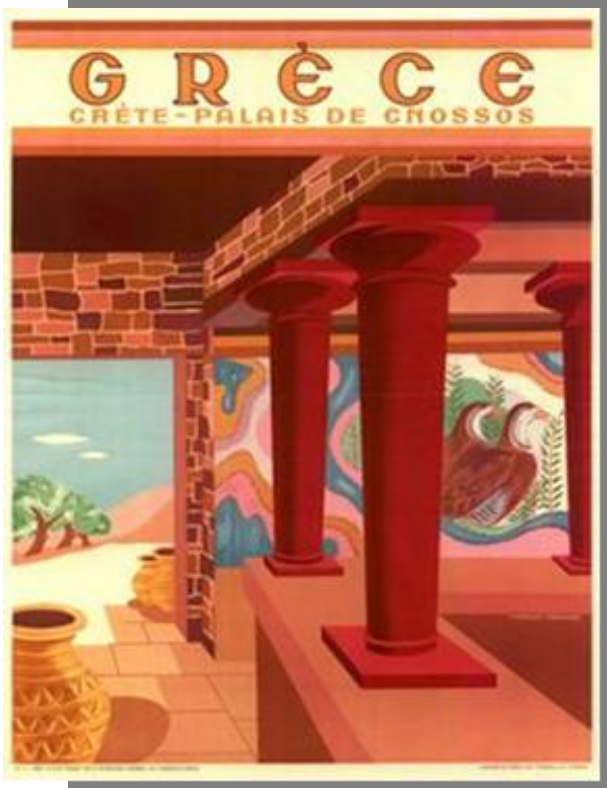
ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
MAPA	4
ITINERARIO	5
FICHA TÉCNICA	15
CONDICIONES Y SEGURO	17
NOTAS SOBRE EL VIAJE	19



Un gran viaje cultural en lo más profundo del Mediterráneo donde se encuentra lo que los romanos llamaron la "Gran Isla" donde haremos senderismo por lugares llenos de historia.

INTRODUCCIÓN



Poco a poco vamos aumentando nuestra "colección" de islas. Desde hace años os venimos ofreciendo "rutas por islas". Rutas con nuestro estilo, combinando cultura y naturaleza por caminos poco trillados. A nuestras rutas por islas como Madeira, La Palma, Sicilia, Cerdeña, Azores…, añadimos hace varias temporadas un recorrido por Creta. "En lo más profundo del Mediterráneo se encuentra lo que los romanos llamaron la "Gran Isla".

Por Creta pasaron todas las grandes civilizaciones, muestra de ellos lo veremos en el **Palacio de Cnosos**, donde la cultura Minoica se asentó hace cuatro mil años, la primera cultura europea de la Edad de Bronce. Aquí encontraremos el famoso Laberinto del Minotauro. La isla de Creta es eminentemente montañosa y de una naturaleza deslumbrante.

Los caudalosos ríos han labrado profundas gargantas como las de **Imbros** y las llamadas **Montañas Blancas** superan los dos mil quinientos metros. Pequeños puertos venecianos como **Rethymno** o **Chania**, callejuelas empinadas en las montañas, fortalezas perdidas y tabernas que guardan los vinos, canciones y gentes más antiguos del Mare Nostrum. Una isla en donde se mezcla la más ancestral cultura occidental con los aires balcánicos y orientales, que palparemos en sus cocinas, la rica gastronomía y en vinos milenarios.

MAPA


CRETA
INCÓGNITA
N
Chania
Aptera
Meskla
Thériso
Roupakias
Rethimno
Armenoi
Aradena
Imbros
Komitade
Arkadi
Heraklion
Cnosos
Arhanes

ITINERARIO

DÍA 1: MADRID-HERAKLION

Presentación en el aeropuerto. Vuelo desde Madrid con destino **Heraklion**. Asistencia en el aeropuerto y traslado al hotel.

La capital de Creta vive a caballo entre su glorioso pasado y el papel de "gran urbe" que le ha tocado jugar dentro del puzzle cretense. Usaremos la céntrica ubicación de esta ciudad para explorar la zona más oriental de la isla durante estos días y tendremos tiempo para explorar sus calles y animadas plazas, darnos un paseo por su fortaleza veneciana o descubrir las joyas minoicas que todavía alberga el Palacio de Cnosos.

DÍA 2: HERAKLION: KNOSOS -ARCHANES -HERAKLION

Hoy vamos a dedicar el día a conocer al dedillo los secretos que esconde la capital cretense y sus alrededores.



Tras el desayuno comenzamos la jornada con con un paseo por el centro histórico de la ciudad para para descubrir las huellas de los pueblos e imperios que pasaron por la isla, un paseo por el tiempo: Las murallas y la fortaleza veneciana, fuentes otomanas, iglesias bizantinas… Cada piedra y rincón cuenta una historia. El paseo nos llevará al fascinante **museo arqueológico** de la ciudad. Este impresionante espacio recoge piezas desde el neolítico hasta la época romana, y como estrella principal los hallazgos de la época minoica de los palacios de Cnosós, Festós etc.

Terminaremos esta primera mañana con "la visita" por antonomasia en Creta, en este primer día vamos a conocer la más famosa de sus joyas, estandarte de la cultura minoica y lugar que ha inspirado alguno de los mitos más "laberínticos" de la antigua Grecia, sí, hablamos del **Palacio de Cnosos,** donde parecer ser que Dédalo consiguió encerrar al minotauro y se convirtió en el palacio más importante de la civilización más antigua de Europa, la Minoica. El palacio de Cnosos se considera el más importante de la época minoica, construido en el 2000 a. de C y hay indicios de ocupación humana desde hace 7.000 años. El complejo del palacio, de unos 20.000 m2 es un laberinto de más de 1.000 habitaciones. Veremos el salón del trono, la sala de los delfines, los famosos frescos que decoran sus paredes etc.

En esta visita nos acompañará una guía oficial para explicarnos todos los entresijos de esta civilización.



Después de la visita nos dirigiremos al cercano y colorido pueblo de **Arhanes**, considerado con justicia uno de los más bonitos de Creta.
Situado en medio de verdes valles fértiles dedicados a la viticultura y a los pies de la montaña sagrada de Yiuhtas, trono de Zeus, nos recibe este pueblo.
Es un placer recorrer sus callejuelas, con casas señoriales que respiran un aire tranquilo de tiempos pasados, sus animadas plazas y las flores y colores envolviendo todo. Dispondremos de tiempo para dar una vuelta y comer aquí.
Después de comer, nos dirigiremos de nuevo al centro de Heraklion donde dispondremos de tiempo libre hasta la hora de la cena de bienvenida con especialidades de la cocina local en una típica taberna cretense.
Alojamiento en Heraklion.



DÍA 3: HERAKLION- REGIÓN DE LASITHI. LATO – KRITSA – AGIOS NIKOLAOS

Hoy nos dirigimos hacia el este, a la región de Lasithi.



Nuestra primera parada será la iglesia bizantina de **Panagia Kera**, que se encuentra a la entrada del pueblo de **Kritsa**. Se trata de una iglesia del s. XII cuyo interior está repleto de importantes frescos creados en diferentes épocas durante los siglos XIII y XIV y que se conservan en muy buen estado.

Siguiente parada del día el **sitio arqueológico de Lato**. La antigua Lato fue una de las ciudades-estado más



importantes de Creta durante la época helenística (s. IV y III a.C.). Construida en dos colinas de unos 400 metros de altura, podía controlar los alrededores y tenía acceso al mar a través de su puerto, lo que hoy es la ciudad de Agios Nikolaos. Las excavaciones de finales del s. XIX y hasta mediados del s. XX trajeron a la superficie construcciones y monumentos en muy buen estado de conservación, que nos permiten imaginarnos cómo era la ciudad de aquella época.

Después, continuaremos nuestro camino para ir al pueblo de **Kritsá**, a unos 10 minutos de Lato. Se trata de un pintoresco pueblo repleto de casa típicas cretenses y callejuelas en las impresionantes montañas de Lasithi. El pueblo reposa en las faldas de las montañas Dikti, bajo un saliente de roca roja conocido como Kastellos. Se caracteriza por tener las mejores iglesias ortodoxas de Creta, 19 iglesias que son testigo de la historia del pueblo. Pasearemos por el pueblo para continuar después con la última visita en la zona: un pequeño museo local, **"Rodanthi"**,



dedicado a la historia natural de Creta, que ofrece una mirada auténtica a la vida cotidiana de la isla. Yorgos, el creador del museo, nos guiará por las salas del museo, una antigua casa de la época veneciana, que él mismo con mucha pasión ha reformado, y nos revelará los secretos de las hierbas endémicas de Creta, los fósiles y los tintes naturales con plantas.

Después de la visita nos dirigiremos hacia la pequeña ciudad de **Agios Nikolaos**, la capital de la perfectura de Lasithi. Allí tendremos tiempo libre para comer y pasear por el lago Voulismeni, en el centro de la ciudad, conectado al mar mediante un canal. El lago tiene 137 metros de diámetro y numerosas embarcaciones surcan sus aguas diariamente. Según la mitología griega, Atenas y Artemis se bañaron en las aguas de este magnífico lago. Hasta el siglo XIX, los locales creían que el lago no tenía fondo y que estaba conectado con espíritus malignos, dando pie a numerosas leyendas y supersticiones.



Alojamiento en Heraklion

DÍA 4: REGIÓN DE RETHIMNO. MONASTERIO DE ARKADI – CEMENTERIO MINÓICO DE ARMENOI – RETHIMNO - CHANIA



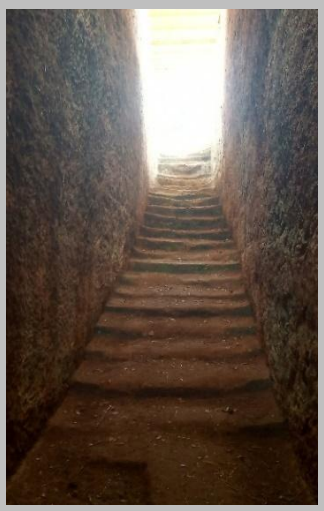
Hoy ponemos rumbo hacia el oeste, haciendo nuestra primera en un lugar de interés natural e histórico, la **cueva de Melidoni**. Según la mitología griega, era la residencia de Talos, el gigantesco autómata de bronce que Zeus regaló al rey Minos para proteger Creta. También fue un lugar de culto dedicado al dios Hermes en época romana.

Se encuentra en una gran dolina natural de unos 25 metros de diámetro (una depresión formada por el colapso antiguo del techo de la cueva). A través de un arco bajo de

piedra, se desciende por una escalera empinada hacia el corazón de la montaña.



Después vistaremos el histórico **monasterio de Arkadi**. Es uno de los monasterios ortodoxos más emblemáticos de toda la isla, situado en las inmediaciones del monte Psiloritis, la cumbre más alta de Creta, con 2.500 m. El monasterio inicial era del s. V pero el actual es del s. XVI, de la época veneciana. Además de su importancia como monasterio y centro de artes y ciencias, es un símbolo de la resistencia cretense durante la ocupación otomana. En el 1866, en la sublevación contra los turcos 940 personas, entre ellas muchas mujeres y niños encontraron refugio en el monasterio. Después de tres días de lucha, y viéndose perdidos, hicieron estallar los barriles de dinamita que había en el polvorín prefiriendo la muerte a la derrota.



Por último iremos a **Rethimno**, la tercera ciudad más grande de la isla con 30.000 habitantes que nos ofrece arquitectura medieval junto con vestigios venecianos y turcos. Ocupa una amplia bahía



coronada con una bonita playa. Allí tendremos tiempo libre para comer y pasear por el bonito casco antiguo de la ciudad, su puerto, callejuelas y la fortaleza, antes de dirigirnos a la última parada del día y nuestra base para el resto del viaje, la ciudad de **Chania**.

Alojamiento en Chania

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

DÍA 5: CHANIA Y PUEBLOS



Hoy dedicaremos parte de la mañana para conocer mejor la ciudad de **Chania** con un paseo por el casco antiguo. También conocida como La Canea, descansa sobre el antiguo asentamiento minoico de Kydonia. Gracias a su posición estratégica, por la cuidad han pasado genoveses, venecianos y otomanos, cuenta con un patrimonio histórico y monumental fuera de toda duda. Suficientemente importante como para ser citada por Homero en su "Odisea", aún conserva restos de los que buscaron en ella refugio, poder o simplemente riquezas.

Situada entre las imponentes cumbres de la cordillera Lefka Ori, (montañas blancas) y las playas y las pequeñas zonas rurales del norte de la isla, se ha convertido en la segunda ciudad en importancia tras Heraklion por méritos propios.

Lugares tan bellos como el puerto veneciano, la mezquita de los Jenízaros o la Sinagoga de Etz Hayyim, el barrio de Nea Hora con su puerto de pescadores y su bonita playa, entornos perfectos para el sentir y vivir de una ciudad apegada a las tradiciones más terrenales.



A media mañana dejaremos la ciudad para conocer la naturaleza cercana: por un lado, los pueblos en las faldas de las Montañas Blancas y por otro las suaves colinas y valles dedicados al cultivo de frutales y olivos. A unos 30 minutos del centro de la ciudad está el pueblo de **Thériso** donde se llega por una carretera que atraviesa una pequeña garganta. Allí tomaremos un café y visitaremos el pequeño, pero muy interesante **museo de la resistencia en la II Guerra Mundial**. En este museo, montado y mantenido por la gente del pueblo, se exponen principalmente documentos y fotografías que muestran el papel que jugó Creta en la II Guerra mundial y nos acercan



a la historia más reciente de la isla. Continuando por una carretera que ofrece espectaculares vistas a la montaña y pasando por el pueblo de Zourva, encaramado en las Montañas Blancas, se llega hasta el pueblo de **Mesklá**. Allí tendremos tiempo para comer y después daremos un paseo circular a pie por los alrededores del pueblo.

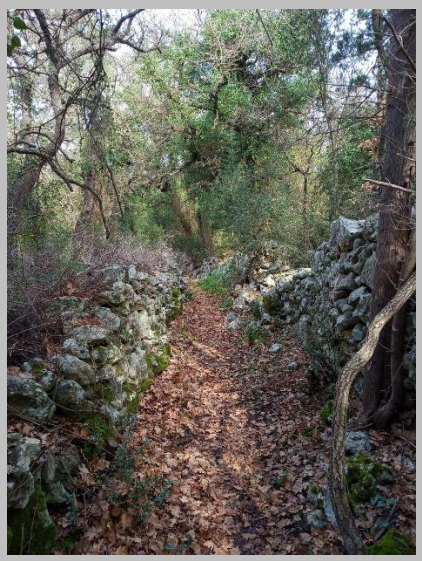
Características del recorrido a pie: Paseo circular de 1 h por los alrededores del pueblo de Meskla, sin dificultad. Distancia ~3 km. Desnivel +84m. / -84m.

Alojamiento en Chania

DIA 6: CHANIA – APTERA – SENDERISMO EN LA COMARCA DE APOKORONAS



Hoy empezamos nuestro recorrido con una visita al sitio arqueológico de **Aptera**. La antigua ciudad de Aptera está situada a 16 km de Chaniá, sobre un promontorio a 200 m de altura que le otorga control total sobre la entrada del puerto natural de Suda, la región vecina de Apokoronas y la cordillera de Lefká Ori. Esta posición estratégica, así como sus fértiles tierras favorecieron su desarrollo como ciudad. Fundada en el periodo geométrico, s. IX a. C., alcanzó su máximo esplendor (como muchas otras ciudades-estado del territorio griego) en el s. IV a. C. Es un placer pasear por las ruinas de esta antigua ciudad e imaginar su pasado esplendor.



Después de la visita cultural, disfrutaremos de la naturaleza de la cercana comarca de **Apokoronas**, con un paseo por el **bosque de Roupakias**. El bosque de Roupakias se extiende suavemente entre colinas, sin pendientes pronunciadas, y conserva el carácter natural de los antiguos bosques de la región: una mezcla de robles, cipreses y olivos silvestres. Un precioso recorrido circular sin dificultades que combina la calma del paisaje rural cretense con la frescura de un entorno boscoso bien conservado.

Características del recorrido a pie: Paseo circular de 2,5h sin dificultad por senderos de tierra, en algún punto pedregoso, pista y algunos tramos de asfalto. Casi todo el recorrido por bosque, con sombra. Distancia ~6,5 km. Desnivel +200m. / -200m.

Alojamiento en Chania

DÍA 7: SFAKIÁ, CRETA EN ESTADO PURO

Hoy nos marchamos en busca de una de las regiones mas auténticas y profundas de Creta. Es una zona representativa de Creta por la belleza de sus costas, las altas montañas con todo lo que ello implica (paisaje agreste, pastores, cabras, quesos, espacios solitarios...) y representa el espíritu cretense indómito y un poco salvaje. Dicen que está habitada por gentes altas y rubias de ojos azules (nada que ver con el prototipo cretense), hecho que no hace mas que acrecentar la leyenda sobre la incógnita naturaleza de esta región y sus gentes.



Sfakiá es la región donde la montaña y el mar se seducen y abrazan tan fuertemente que terminan "rasgándose la piel" y creando enormes "heridas", como son las innumerables gargantas en las que antaño solo podía encontrarse a los pastores de la zona buscando brotes para sus cabras o trashumando con los rebaños hacia los pastos y pueblos del otro lado de estas inabordables montañas. Incomunicada durante largo tiempo, las carreteras y líneas de ferry actuales nos permiten acercarnos a descubrir un territorio antes inexpugnable, guardado celosamente por sus habitantes.

Durante el día de hoy nos vamos a regalar una de esas magnificas gargantas, hablamos de la de **Imbros**, que conecta los minúsculos asentamientos de Imbros y Komitades. El principio del recorrido es abierto y verde, rodeado de árboles (robles, plátanos y pinos) y poco poco se va estrechando y aumentando la altura de las paredes. En puntos del recorrido encontramos restos del antiguo camino empedrado, que era la principal vía de comunicación entre Sfakiá y Chania por lo que se produjeron varias batallas allí contra los otomanos, para controlar comunicaciones. Hacia la mitad encontramos el punto más impresionante, con una anchura de 1,6 metros y 300 mts. de altura, lugar que sin duda nos robará más de una fotografía. El paraje es imponente y las paredes nos acompañaran hasta casi nuestro final en la

aldea de **Komitades**, fin de nuestro recorrido a pie. A llí nos espera nuestro autobús que nos adentrará de nuevo en las Montañas Blancas por una carretera con unas vistas que nos dejarán sin aliento. Llegaremos hasta el pueblo abandonado de **Aradena** y su impresionante puente, que une los dos extremos de la garganta. Situada en las laderas sur de las Montañas Blancas, a 520 m de altura y separada de la meseta de **Anópoli** por la garganta de su mismo nombre, de 100 m de profundidad, la ciudad de Aradín fue fundada por los fenicios. Su nombre proviene del término fenicio que significa "refugio" y tenían como puerto la ciudad de Phoenix (Loutró). Continuó su historia durante la época bizantina y veneciana, la iglesia que hay en el pueblo, la del Arcángel Miguel, es del s. XIV construida sobre una pequeña iglesia paleocristiana. A pesar de su posición en la montaña prosperó gracias al puerto de Loutró que permitía el comercio, hasta la fallida revolución de Daskalogiannis contra los turcos en 1770. Se libró la última batalla en la garganta de Arádena y el pueblo fue prácticamente destruido. Aún y todo, la vida siguió, aunque con dificultades. Igualmente se libraron allí batallas en la revolución de 1866. En esa época estaban censadas 36 familias cristianas. Finalmente, en la década de los 50 el pueblo fue abandonado por una vendetta entre vecinos, parece ser que por el cencerro de una cabra (¡!¡). 7 personas murieron en dicha vendetta y el resto de vecinos abandonaron el lugar para evitar males mayores.



Características del recorrido a pie: Ruta lineal de 7 km. por lecho fluvial con tierra y piedras, con pequeño sendero en muchos tramos. Desnivel de subida: 67 m. y de bajada: 690 m. Tiempo: unas 3 horas con descansos incluidos.

DIA 8: CHANIA - MADRID

Madrugamos para, a la hora convenida, traslado al aeropuerto. Vuelo de regreso a Madrid.

FIN DEL ITINERARIO



FICHA TÉCNICA

SALIDAS:

MADRID: Presentación: A las 10:00 h. en el Aeropuerto Internacional de Madrid Barajas-Adolfo Suárez. Terminal T-2, frente mostrador de Información de Aena.
Salida en vuelo de "Aegean Airlines" a las 13:00 h. Vuelo vía Atenas. Llegada prevista a Heraklión a las 21:15 horas.

REGRESOS:

MADRID: Vuelo desde Chania a las 09:25 vía Atenas. La llegada a Madrid está prevista el día correspondiente aproximadamente a las 16:55 h.

Barcelona/otras ciudades: consultar posibilidad de cambios y suplementos.

Los vuelos incluyen un equipaje facturado de 23 kg y equipaje de mano de 8 kg.



PRECIO: 1.395 Euros **PRECIO R.A.:** 1.325 Euros
PRECIO ESPECIAL: 1.295 € **(reservando antes del 20/1/2027)**

GRUPO MÁXIMO: 28 personas **GRUPO MÍNIMO:** 16 personas

Suplementos:
Suplementos**:** Por ocupación de 19 a 23 personas: 85 €
Suplementos: Por ocupación de 16 a 18 personas: 150 €
Suplemento alojamiento en habitación individual (opcional y según disponibilidad): 320€
Tasas aéreas estimadas: 145€
(Precio sujeto a variación en el momento de la emisión de los billetes aéreos)

INCLUYE:

- Vuelos ida Madrid Heraklion y regreso Chania Madrid.
- Traslados y recorrido en autobús/minibús según programa.
- Alojamiento y desayuno en hotel en habitaciones dobles con baño/ducha en Heraklion y Chania.
- Cena de bienvenida en Heraklion con especialidades de la zona.
- Entradas y visitas guiadas en:
  - Palacio Knossos
  - Museo arqueológico Heraklio.
  - Iglesia Panagia Kera Kritsa
  - Sitio arqueológico de Lato
  - Museo Rodanthi
  - Monasterio de Arkadi.
  - Cueva de Melidoni
  - Museo de la Resistencia IIGM Theriso
  - Sitio arqueológico de Aptera
- Sistema de audio inalámbrico para las visitas
- Entrada a la garganta de Imbros.
- Guía acompañante de Alventus /AñosLuz.
- Seguro de viaje.

NO INCLUYE:

- Tasas aéreas.
- Comidas no mencionadas.
- Propinas o cualquier otro servicio no incluido en el apartado anterior.



CONDICIONES Y SEGURO

CONDICIONES RESERVA ANTICIPADA:

Si deseas beneficiarte del precio de reserva anticipada (R.A.) tienes que hacer el pago de la reserva como muy tarde **40 días antes de la 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 PRIMAVERA 2027

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 **220 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 **40 euros**, entre otras coberturas, cubre los gastos de cancelación del viaje por causas de fuerza mayor.

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

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

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

Ambos seguros contemplan accidentes o enfermedades sobrevenidas durante el viaje. Puede consultarnos otros tipos de seguros con mayores coberturas

CONDICIONES GENERALES

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

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

NOTAS SOBRE EL VIAJE

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

Las **tasas aéreas** hacen referencia al precio del combustible, costes de seguridad, impuestos aeroportuarios, gubernamentales, etc. Estas tasas **NO SERÁN EXACTAS HASTA LA EMISIÓN DE LOS BILLETES AÉREOS, POCOS 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 el pasaporte o el DNI en vigor para toda la duración del viaje. Recomendamos también llevar una fotocopia del pasaporte o del DNI (por ambas caras) guardada en un lugar distinto al mismo.

DINERO

La moneda de Grecia es el Euro.

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/pagFront/tramites/fichaTramite.htm?idTramiteSeleccionado=4229&idHechoVital=23&origen=listadoHechosVitales

Se recomienda llevar también un pequeño botiquín de viaje además de las medicinas del tratamiento, que en su caso, alguien pudiera seguir.

CLIMA

Creta disfruta de un clima mediterráneo templado. Es refrescado por los vientos estacionales llamados "meltemi" o "etesios", provenientes del Egeo, sobre todo en las zonas costeras. En gran parte del recorrido que proponemos las temperaturas son agradables, sobre todo cuando hagamos actividades en las zonas de montaña en donde la altitud y los

bosques propician un clima ideal al igual que cuando nos acerquemos a la línea de costa a disfrutar de sus largas playas.

EQUIPAJE Y ROPA

Recomendamos muy especialmente llevar una bolsa de viaje y una pequeña mochila suplementaria (para las excursiones de naturaleza y montaña) con los útiles del día. El equipo recomendable es: Ropa ligera y cómoda de viaje en general, zapatillas de deporte, **botas ligeras de montaña tipo trekking**, gafas de sol y gorro/a o sombrero, protección solar, bañador, chubasquero/chaqueta ligera. Bolsa de aseo, calcetines finos y otros más gruesos. Cámara de fotos, bastones regulables para caminar (si los utilizas habitualmente)…

ALOJAMIENTO

El alojamiento está previsto en hoteles en habitación doble con baño o ducha.

Hoteles previstos o similares:

HERAKLION:

Aquila Atlantis Hotel 5 * o similar. www.theatlantishotel.gr

Es el hotel de lujo más grande de la ciudad, con una vista despejada del puerto histórico. En una posición ideal en el corazón de la ciudad, es el punto de partida perfecto para descubrir Heraklion y sus numerosos monumentos históricos y museos.

CHANIA:

Hotel Kriti 3* o similar. www.kriti-hotel.gr

En la capital del oeste cretense nos alojaremos con unos estándares muy buenos y muy bien situado, a pocos pasos del puerto veneciano.

***Nota**: en el caso de que por razones operativas y de disponibilidad uno o algunos de los hoteles no fuese posible se sustituirá por un establecimiento de igual categoría.*

COMIDAS y BEBIDAS

Incluimos los desayunos y la cena de bienvenida, que tendremos en un agradable restaurante del centro de Heraklion con especialidades de la rica cocina cretense. Los almuerzos no están incluidos. Cuando hagamos excursiones de aire libre y montaña podremos llevar nuestro propio picnic. En el caso de visita a ciudades la oferta es amplia y se puede almorzar en restaurantes de la ciudad. Las cenas no incluidas coinciden con la estancia en ciudades donde la oferta es muy amplia.

El agua de la red es potable en todas las ciudades, se puede llevar una botella para rellenar.



GASTRONOMÍA CRETENSE, PLATOS TÍPICOS.

La dieta cretense es reconocida tradicionalmente como el paradigma de la dieta mediterránea. La población de esta isla griega se caracterizaba hasta hace algunos años por su longevidad y por una particularmente baja incidencia de las enfermedades

cardiovasculares. Eran algunos de los efectos benéficos de un intenso ejercicio físico combinado con una dieta basada en el consumo de aceite de oliva, frutas, verduras, cereales y legumbres en abundancia, productos lácteos -especialmente yogur y quesos de oveja- pescado, muy poca carne - casi exclusivamente cordero y pollo- y un consumo moderado de bebidas alcohólicas.

La dieta cretense es simplemente una dieta de gente humilde que lleva una vida de intenso trabajo físico en el campo, donde la carne y el alcohol se reservan para las ocasiones especiales, mientras que el resto de productos, por ser mucho más accesibles, son ampliamente consumidos.

Los cretenses eran principalmente propietarios de tierras, agricultores y trabajadores agrícolas rurales. Tradicionalmente vivían de la tierra, la recolección de hierbas y frutos silvestres, hacer crecer sus propias hortalizas y la cría de animales para la carne - en particular los pollos, corderos y cabras.

Basado en el estudio de los Siete Países, que se llevó a cabo durante 1958 y 1970, se descubrió que el grupo control de 700 hombres rurales de Creta tenía tasas de mortalidad excepcionalmente bajas de enfermedad cardiaca, a pesar del moderado a alto consumo de grasa, y vivía hasta una edad avanzada. El tipo de grasa era aceite de oliva y los efectos beneficiosos para la salud se deben al alto contenido del aceite de ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes.

Esta tendencia debemos decir que ha cambiado en los últimos años: ahora los cretenses, sobre todo en los pueblos no consideran comida aquello que no tiene hueso. El consumo de carne ha aumentado muchísimo y se considera la parte central de cualquier comida social.

El aceite de oliva

En la antigüedad Creta fue llamada "la isla de los olivos", por la gran extensión de estos árboles y su cultivo. Los olivos están totalmente integrados en el paisaje cretense y se cultiva por todos los rincones de la isla. Actualmente 95.000 familias explotan 30 millones de olivos. Así, la producción de aceite de oliva en la isla alcanza el 30% del total nacional del país, por delante del Peloponeso que no supera el 26%.



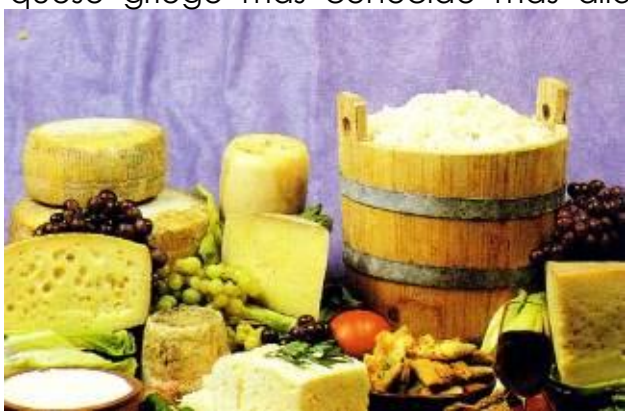
El aceite de oliva juega el papel principal den la cocina cretense. El aceite que se produce en Creta es de excelente calidad, virgen y sin agregados y es beneficioso para el corazón y para el buen funcionamiento de todos los órganos. En Creta se cocina exclusivamente con aceite de oliva y normalmente se consume en cantidades abundantes, especialmente en las ensaladas. Una de las costumbres favoritas de los cretenses, y de los griegos en general, es la denominada (en el lenguaje coloquial) papara: untar el pan en el aceite de la ensalada que en combinación con el jugo del tomate dan un resultado de sabor exquisito! La

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

mayoría de las familias cretenses producen su propio aceite que se destina tanto para uso doméstico como para la venta a mayoristas, es decir la producción es a pequeña escala y familiar.

El queso

Creta es el paraíso para los amantes del queso. Si bien el queso *feta* es el queso griego más conocido más allá



de la frontera griega, en Creta se produce y se consume una gran variedad de quesos de oveja y de cabra. El queso se consume solo como aperitivo o tapa o integrado en la comida, ya que hay una enorme variedad de platos que lo utilizan como ingrediente básico.

El queso más conocido y consumido en Creta es el **Graviera** que es un queso de consistencia dura con un ligero color amarillo y un sabor un tanto dulce. Se elabora con leche de oveja o con la mezcla de ésta con leche de cabra. Llega a tener 40% de materia grasa en el extracto seco y el proceso de maduración suele durar unos tres meses aproximadamente. Se consume como queso de mesa, frito ("saganaki") o gratinado.

Anzótiros (Anthotiros), es un queso que inicialmente se elaboraba sólo en la isla de Creta, pero se ha extendido a Macedonia, Tracia, Tesalia, Grecia central, Peloponeso, Islas Jónicas, del Egeo y Epiro. Su nombre significa «queso de flor» y proviene de su olor y sabor a hierbas silvestres. Es un queso tradicional que lleva siglos realizándose. Es un queso de suero, fresco, que se hace con suero de leche de oveja y de cabra o con mezcla de ambas, añadiendo pequeñas cantidades de leche o nata. Tiene un mínimo de 20-30% de materia grasa. Madura a lo largo de 2 a 5 días, y es de consumo inmediato. Tiene varias formas y tamaños, como bolas o conos truncados, pero suele venderse el queso entero por piezas individuales. Es



seco y blanco puro, sin corteza. Su textura es fina, desmigajándose con facilidad. Se toma para desayunar, con miel o azúcar, así como con fruta y en ensalada, con aceite de oliva, tomate y hierbas silvestres, siendo ideal para platos de pasta.

Otro de los quesos conocidos de Creta es el **Misizra (Mizithra)** que se produce tradicionalmente con leche de oveja o cabra o una mezcla de ambas. Tiene un máximo de 55% de humedad y un 45% mínimo de materia grasa. Es un queso de suero, blanco, sin forma y sin cortes o corteza externa, suave pero con un sabor marcado. Se come como aperitivo, solo o con aceite de oliva o se utiliza como ingrediente en varios

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

platos típicos de la cocina cretense.

Las hierbas silvestres y verduras de montaña.

En las laderas de Creta crecen abundantes hierbas silvestres como el tomillo, el orégano, la salvia y el romero además de la enorme cantidad de plantas endémicas que crecen únicamente en la región de Creta y no se encuentran en ninguna otra parte del planeta. Las hierbas aromáticas, famosas por sus cualidades medicinales, se utilizan tanto para la elaboración de infusiones y cosméticos, como para condimentar las comidas. (Una de las características de los platos típicos de la región de Chania es el frecuente uso de hierbabuena). Una de las plantas más singulares es el **Díctamo** (*Origanumdictamnus)*: planta endémica de Creta que crece en sus quebradas o cañones; es una planta perenne con pequeñas hojas carnosas en forma de corazón, de color verde claro y cubiertas de finos pelos blancos; es muy difícil de recoger, pues prefiere las grietas de lugares elevados. Se conoce desde la Antigüedad, en la que los autores clásicos nos explican que las propias cabras salvajes, comen de ella para sanar sus heridas.

En Creta crecen también muchas verduras salvajes conocidas como "jorta" (χόρτα). Hay varios tipos de jorta, dependiendo de la época del año. Entre las más conocidos están el "stamnagathi", "radikia", "vlita", "vruves". Las verduras se hierven y se comen con aceite de oliva y limón y raramente faltan de la mesa de las familias en Creta.

El rakí o chicudiá (ρακή/ τσικουδιά)

La bebida más famosa en Creta es el **"chicudiá"** (τσικουδιά) o**"rakí"**(ρακή). Es un licor que se destila a partir de la brisa, es decir, el subproducto de la uva cuando se elabora el vino. La brisa se hace fermentar durante seis semanas en barricas y luego se destila. Es una bebida que durante siglos ha sido una exclusividad de la isla de Creta. Es la bebida favorita de los cretenses, y la invitación "ven a casa a tomar un chicudiá " es la característica principal de la hospitalidad de Creta. El chicudiá se ofrece normalmente como aperitivo, chupito o mezclada con miel (*Rakómelo*) y puede incluso ser utilizada en coctails.

Es también el mejor remedio para una digestión pesada, tras una comida abundante y copiosa, como suele ser la comida en Creta. En verano se sirve helado y su sabor refrescante ayuda a combatir el calor.

El ***rakómelo*** (ρακόμελο, de ρακή *raki* y μέλι *meli*, 'miel') es una bebida alcohólica mezclada templada. Se hace mezclando *raki* (*tsikoudia*) con miel y varias especias, como canela, cardamomo u otras hierbas regionales. Se produce en Creta y otras islas del mar Egeo, y en el continente griego, consumiéndose principalmente durante el invierno como bebida caliente. El *rakómelo* puede encontrarse embotellado en licorerías, listo para ser calentado y servido pero también se puede fácilmente preparar en casa:

¿Cómo se prepara el rakómelo?

Añadimos una o dos cucharaditas de miel por cada 4 vasitos de *raki*, junto a un clavo y aproximadamente una cucharadita de canela, aunque puede modificarse al gusto. Los ingredientes se calientan preferentemente en un *briki* como el café griego o turco.

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

El café

Tomar café en Grecia es todo un ritual. Salir con los amigos a tomar unos cafés es una actividad que se puede prolongar durante horas. No importa la hora del día ni la época del año, en Grecia las cafeterías están siempre llenas.

Grecia es uno de los países del mundo donde el café es más caro, pero hay que tener en cuenta que para un griego tomar un café equivale a pasar la tarde entera. Existe un amplio abanico de posibilidades en cuanto a la clase de café que queremos tomar y también sobre el lugar donde hacerlo:

Las cafeterías griegas son en general establecimientos modernos, cuidados y caros. No se trata de cualquier bar vulgar. Suelen estar bien decorados y tener cómodos sofás. Las terrazas están abiertas generalmente durante todo el año. Cuando hace frío, se cubren con toldos y se pone calefacción.

Los **kafeníos** (καφενείο), por su parte, son los típicos bares griegos y los encontramos más en los pueblos o en los barrios tradicionales de las ciudades. Son frecuentados por hombres mayores (es raro ver mujeres por allí) que juegan a las cartaso al tabli, charlan sobre política y fútbol, mientras beben café o chicudiá.

Son además lugares habituales de concentración para ver el fútbol.

El **frappé** no es más que café instantáneo batido con hielo, opcionalmente con leche y azúcar. Fue inventado por casualidad hace 50 años por un representante de la empresa Nescafé, y se ha convertido en uno de los iconos de Grecia. Especialmente en verano, es recomendable disfrutar lentamente de este batido helado de café. Además, en cualquier cocina griega podemos encontrar la pequeña batidora usada para prepararlo en casa en un instante.

El **café griego** (ellinikós kafés) es la forma tradicional de preparar el café en Grecia. Al estilo turco, el café no se filtra. Se hierve toda la mezcla en un cacillo llamado briki, se deja reposar y se sirve tal cual, acompañado de un vaso de agua fría.

Es necesario usar un café especial, pulverizado finamente, como si fuese harina. Se toma sketos (sin azúcar), metrios (con tanto azúcar como café) o glikós(con el doble de azúcar que de café).

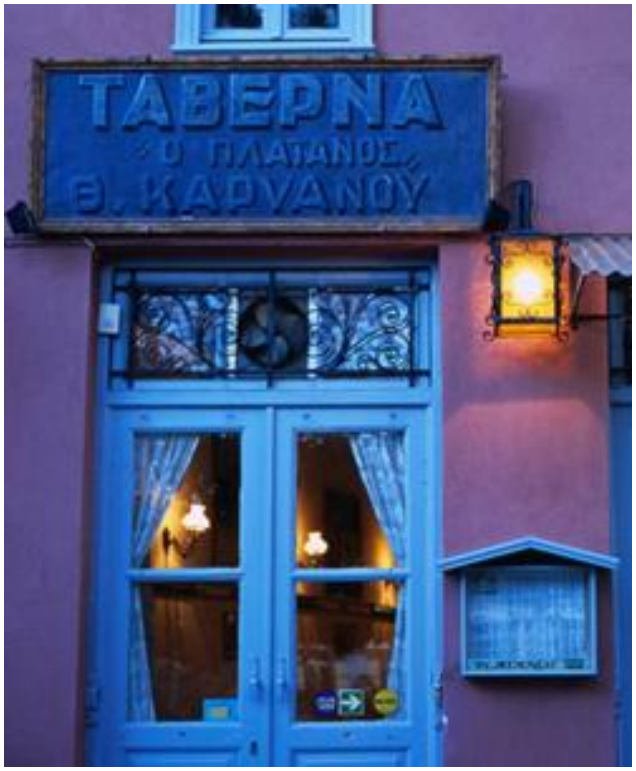
Por supuesto, en Grecia también es posible beber un espresso, un capuccino o un café filtrado normal y corriente (gallikóskafés). También es posible pedir un espresso o un capuccino freddo (frío). Sea del tipo que sea, en Grecia el café hay que disfrutarlo al estilo griego, es decir, con mucha calma. Tardar menos de media hora en bebérselo sólo puede ser una extravagancia propia de extranjeros.

Los restaurantes

En las pequeñas tabernas tradicionales se pueden probar distintas especialidades culinarias, más conocidas como mezzes (pequeños platos, algo parecido a las tapas españolas). A menudo, en los pueblos pequeños, se puede elegir directamente en cocina.

Normalmente se sirve todo al mismo tiempo y se eligen platos en común para todos que se sirven en el centro de la mesa.

En Grecia se come y se cena tarde, igual que en España, pero además puedes ir prácticamente a cualquier hora a una taberna. No es descabellado ir a cenar a las 11 de la noche puesto que las cocinas de las tabernas funcionan desde las 12 del mediodía.



Comida rápida.

Al hablar de **comida rápida** nos suele venir a la cabeza la típica hamburguesería norteamericana. Sin embargo en **Grecia** la comida rápida está copada por los '**psitopolios**' (*ψητοπωλείο*). Son lugares donde se prepara carne a la brasa, similar a los kebabs turcos que vemos en España pero con más calidad y variedad. El producto estrella de la fast-food griega es el **gyros** (*γύρος*). Es un grueso pan de pita relleno de virutas de carne de cerdo, patatas fritas, cebolla, pimentón y yogur. Existe también variedad de carne de pollo ('kotópulo'). También se puede pedir un **souvlaki** (*σουβλάκι*), es decir, un pincho de carne. Se sirve solo o envuelto en una pita como el gyros, y también existen variedades de cerdo y pollo. Normalmente se envuelve para llevar, aunque todos estos locales suelen tener algunas mesas para comer.

Para aquellos que quieran una alternativa a la carne, en Grecia son muy populares los puestos de **empanadas**. Las más típicas son la '**spanakópita**' (deliciosa combinación de hojaldre, queso feta, espinacas y especias), la '**tyrópita**' (similar a la anterior pero sin vegetales) o la 'bougatsa' (una receta especial típica del norte de Grecia, rellena de queso o crema). Este tipo de establecimientos son muy populares para **desayunar y almorzar**. Tanto los que vuelven a casa de madrugada como los que hacen una pausa de media mañana en el trabajo frecuentan estos lugares.

Platos

Aquí presentamos recetas de algunos de los platos típicos de Creta

Avgotarajo. Huevas de pescado saladas y desecadas.

Dolmades. Hojas de parra rellenas de carne de cordero, arroz o verduras, condimentado con especias y piñones. Este plato proviene del turco «dolma» (envuelto).

Exohikó. Hojaldre relleno de cordero, verduras y queso.

Fakes. Sopa de lentejas que se suele servir con vinagre de vino y aceitunas.

Feta: El queso griego más conocido internacionalmente. Se elabora con leche de oveja, de textura blanda y sabor algo agrio. Su contenido graso es del 22% y se conserva en latas y barriles.

Fasolada. Sopa de alubias blancas,

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

tomate, zanahoria, apio, especias y aceite de oliva.
Gemista. Tomates o pimientos verdes rellenos de carne picada, arroz y verduras.
Gyros. Carne asada verticalmente. Se sirve con salsa sobre un pan de pita, acompañado de tomate y cebolla.
Kalamata. Aceitunas.
Keftedes. Albóndigas de carne picada sazonadas con especias.
Kolokithakia. Rodajas de calabacines fritos.
Kotopita. Empanadillas de pollo.
Kreatopita. Empanadillas de carne.
Kulurakia. Panecillos en forma de aro cubiertos de sésamo que se venden en puestos callejeros.
Hortopita. Empanadillas de verduras.
Mageiritsa. Sopa de cordero, tradicional de Pascua.
Melitzanosalata. Crema de berenjenas ahumadas.
Mezedes. Aperitivos, entremeses.

Moussaka. Pastel de forma rectangular que alterna capas de carne picada y berenjenas, gratinado con queso. Se considera que la «moussaka» es el antecedente de la «lasagna» italiana.
Paksimadi. Pan de Creta relleno de tomate, cebolla y queso «feta».
Pastitsio. Macarrones gratinados con carne picada, queso y bechamel.
Saganaki. Queso rebozado frito.
Soutsoukakia. Albóndigas de ternera con salsa de tomate y comino.
Spanakopita. Empanadillas de espinacas.

Empanada de hojaldre con espinacas

SPANAKOPITA Tarta Griega de Espinacas y Feta

Ingredientes (12 raciones):

- 1 paquete de 18-20 hojas de pasta Filo (En Makro de la marca francesa: "JR Les Fines Pâtes du Soleil"; también la tienen en El Corte Inglés).
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cebolletas frescas (solo la parte blanca) ó 1 cebolla mediana bien picada
- 1/2 Kg. de espinacas descongeladas, cocidas y bien escurridas (pueden ser frescas)
- 250 grs. de queso Feta desmenuzado
- 100 grs. de queso Parmesano



rallado
- 2 huevos grandes batidos
- 1/2 manojo de perejil fresco picado
- Un poco de eneldo picado o seco (opcional)
- 1/4 cucharadita de nuez moscada rallada
- Sal
- Aceite de oliva para pincelar las hojas de pasta
- Un par de cucharadas de leche

Precalentar el horno a 175ºC.

Preparar el relleno:
Calentar las 3 cucharadas de aceite

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

de oliva en una sartén amplia y pochar la cebolleta o cebolla picada hasta que esté translúcida. Añadir las espinacas y saltearlas unos 4 minutos hasta que hayan evaporado todo su líquido. Retirar del fuego y agregarle los quesos, huevos, perejil, eneldo, nuez moscada y 1/2 cucharadita de sal. Mezclar bien y reservar.

Montar la Spanakopita: Engrasar ligeramente el fondo y los lados de una bandeja de hornear rectangular un poco más pequeña que las hojas de pasta (estas tienen que poder colgar ligeramente unos 5-10 cm. por UNO de los lados más largos de la bandeja cuando se coloquen en ella. Ver foto.)

Pincelar por un solo lado la primera hoja de pasta con aceite de oliva y colocarla sobre el fondo de la bandeja engrasada dejando que cuelgue por un lado de la bandeja. Proceder así con las siguientes 8 hojas de pasta, dejando que el sobrante cuelgue alternativamente a uno y otro lado de la bandeja. Tapar el resto de las hojas con un paño limpio de cocina humedecido en agua y bien escurrido para que no se sequen.

Verter el relleno de espinacas y queso sobre la base formada con las 9 primeras hojas de pasta. Igualarlo con una cuchara para repartirlo uniformemente sobre esta base.

Colocar el resto de las hojas de la misma manera que con las primeras, es decir, pincelando un lado con aceite y colocándolas sobre el relleno una sobre otra hasta terminar con todas. Doblar hacia el centro los bordes de las hojas que cuelgan por fuera de la bandeja, alternando las que cuelgan del lado derecho con las que cuelgan del lado izquierdo, consiguiendo así cerrar herméticamente la tarta y que no se



salga el relleno.

Con un cuchillo muy afilado "marcar" la parte superior de las hojas de pasta, cortándolas en 12 rectángulos (sin llegar hasta el relleno). Pincelar con la



leche los cortes hechos (esto evitará que las hojas de pasta se "levanten" por las marcas hechas al hornearse).

Hornear la **Spanakopita** hasta que esté bien dorada y crujiente, unos 35 - 45 minutos. Dejar enfriar hasta que esté templada. Cortar por los rectángulos marcados y servir.

Esta tarta puede hacerse perfectamente unas cuantas horas antes de servir y tomarse a temperatura ambiente. El acompañamiento ideal sería una buena ensalada de tomates.

TIERRA DE VINOS

En la antigüedad, los vinos griegos gozaban de una gran reputación y se exportaban en grandes cantidades. El arte de la vinificación y, sobre todo, la

www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

presentación de las cosechas en vasijas con la decoración artística proceden de Creta, Ática y Rodas. Fue entre los siglos XIII y XI a.C., cuando los viñedos se desarrollaron de manera más significativa. El cultivo de la viña se



practicaba de manera muy parecida a la de hoy, con las cepas alineadas en filas paralelas. La poda se hacía de forma diferente, según las cepas, el suelo y la fuerza del viento. Los viñedos griegos se extienden sobre 165.000 ha, entre 33º y 40º de latitud norte. El calor relativo de esta zona queda atemperado generalmente por la influencia del mar y por la altura. Las condiciones climáticas son bastante constantes. Los suelos son pobres, rocosos, contienen caliza, esquisto, mantillo, arcilla y arena. En algunas islas hay un subsuelo volcánico de piedra pómez.

El **Retsina** (vino resinado) es un vino aromatizado exclusivo de Grecia. Su origen se remonta a la antigüedad, cuando el vino era transportado en ánforas de barro cocido selladas. Los sellos, una pasta compuesta de yeso y resina, impedían la entrada del aire y permitían conservar el vino por más tiempo. Como esto le daba un poco de sabor, los griegos llegaron a pensar que los vinos envejecían gracias a la resina: es así como nace la tradición de añadir resina al vino.

En muchas ciudades y pueblos de tradición vinícola se celebran cada verano las llamadas "Fiestas del Vino". En un espacio cerrado normalmente al aire libre se exponen los vinos de la región. El visitante paga una módica entrada y se le entrega un recipiente, botellita o vaso para que directamente deguste del barril los vinos de la zona. Mientras, suena la música y el baile y el ambiente está garantizado.

EXCURSIONES

Las excursiones de naturaleza y montaña que planteamos en este programa no plantean dificultad alguna, se tratan de cómodos recorridos a pie con desniveles asequibles a cualquier persona que le guste caminar por senderos de montaña. Una persona que realice senderismo aunque sea de forma muy esporádica puede realizar todas las excursiones programadas. Generalmente, el desarrollo de una jornada de marcha se realiza como sigue: - nos levantamos y tras desayunar, partimos en autobús hacia el inicio de la excursión. Se cubren algunas distancias cortas en kms. Para ponernos al inicio de camino. Previamente, el día anterior, nuestro Guía habrá dado los consejos e información necesarios: información meteorológica, horarios... así como recordar el equipo a llevar a la excursión, comidas... En el itinerario descrito en el programa aparecen las características de cada ruta.

NUESTROS GUÍAS

El/ La Guía acompañante tiene como labor organizar las rutas, fijar los horarios

coordinando la salida de los grupos en sus alojamientos, 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.

BIBLIOGRAFÍA:

Guías de viaje

Grecia. Colección Guía Total. Ed. Anaya Touring Club. Castellano.

Grecia, Rumbo a. Ed. Laertes. Castellano.

Creta. Escapada Azul. Castellano.

Creta. Colección Guía Viva. Ed. Anaya Touring Club. Castellano

Alexis Zorbas. Nikos Kazantzakis.

CINE

Zorba el griego. Michael Cacoyannis.1964: Basada en la obra de Kazantzakis, esta adaptación para la gran pantalla se ha convertido en uno de los clásicos del S XX con un Anthony Quinn superlativo dando vida a un personaje real que parece conoció el autor del libro en el año 1917, al sur del Peloponeso, Giorgos Zorba, cuando explotaban una mina de lignito. Las tertulias nocturnas lo llevaron a conocer a este extravagante personaje, cuya profunda humanidad lo impresionó de tal forma que llegó a decir `Si yo quisiera distinguir a los hombres que han dejado una huella más profunda en mi alma, quizás me decidiera por Homero, Buda, Bergson, Nietzsche, y Zorba... Él me ha enseñado a amar la vida y a no temer a la muerte.

LITERATURA

La antología poética de Konstantino Kavafis, el escritor griego universal.



www.aluz.com | reservas@aluz.com | www.alventus.com | alventus@alventus.com | 954 210 062 901 250 260

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, Fotiní Velegraki y Beatriz Arbeloa. Del Equipo de Guías Programadores de Alventus&AñosLuz y diseñadores de esta ruta. Residentes ambas en la isla.

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 viajes · añosluz EN EL MUNDO · ALVENTUS BIKE · PUZZLE VIAJES singles con niños · DrumbuN viajes en familia · Travelmusic · VIAJES FOTOGRÁFICOS



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...



Para más información consulta nuestras webs alventus.com / aluz.com



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